Sandacz lub szczupak szpikowany

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1422 razy.

Oskrobanego sandacza lub szczupaka wyprawić i oczyścić . Po obu stronach grzbietu wykrajać skórę na 4 palce szeroko i naszpikować grzbiet cienko krojoną słoninką, obłożyć go w plastry krajaną cebulą i pietruszką, zalać przegotowanym i wystudzonym octem, i niech tak godzinę stoi. Wysmarować masłem wanienkę miedzianą, rybę obłożyć cienko krajanymi plastrami słoniny świeżej, włożyć do wanienki na wstawkę i przykryć rybę papierem wysmarowanym masłem, wlać 1/4 l. butelki wina białego i marynatę, w której ryba leżała, i niech się tak przeszła pół godziny w wolnym piecu dusi, częsta polewając. Potem papier zdjąć grzbiet posmarować gęstym bulionem lub rozpuszczonym masłem rakowym i niech tak trochę na cieple stoi. Zrobić kluseczki z farszu rybiego, rakowe szyjki, szampiniony, poprzednio w winie ugotować . Rybę ułożyć na półmisku grzbietem do góry, obłożyć półmisek kluseczkami, szampinionami, szyjkami rakowymi, rybę również tym przybrać i postawić na parze, żeby nie ostygła. Utrzeć mąki z masłem, rozprowadzić smakiem rybim, raz zagotować , wbić parę żółtek, ogrzać , zalać sosem rybę i podać na stół.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

,1713958519
Nadesłał(a): 2024-06-17 21:37:04