Zrazy z jesiotra

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1106 razy.

Po oczyszczeniu i rozplataniu ryby, pokrajać ją w cienkie plastry, posolić trochę i każdy plaster nałożyć przysposobioną poprzednio masą, zwinąć mocno, jak się zwykle zrazy zwija, obsypać trochę przesianą bułką i smażyć na patelni w maśle klarowanym do rumianego koloru. Chcąc je podać z sosem, ułożyć je następnie w rondlu, dodając masła z patelni, przysypać trochą bułki, wlać kilka łyżek smaku z wygotowanej pietruszki, wcisnąć trochę cytryny i zagotować kilka razy, aby miały krótki sos zrazowy; jeżeli sos nie dość brunatny, wlać odrobinę karmelu. Nadziewanie przyrządza się w następujący sposób: usiekać jak najdrobniej lub utrzeć kilka cebul i przesmażyć z masłem, gdy przestygnie wsypać łyżkę startej bułki, nieco pieprzu, wbić całe jajo, wymieszać dobrze i nadziewać zrazy.

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