
Turbot (Płaszcz)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2568 razy.

Turbot jest jedną z najsmaczniejszych ryb morskich, mięso jego jest białe, tłuste i bardzo delikatne ale ponieważ jest to duża i droga ryba, podaje się ją tylko do większego obiadu i na liczne zebranie: Jak każda ryba turbot przyrządza się na rozmaite sposoby. U nas najwięcej znany i najsmaczniejszy jest: Turbot gotowany z sosem holenderskim.

Ponieważ to duża i szeroka ryba, najlepiej więc ją gotować w specjalnej wanience. Oczyszczyć i oskrobawszy należy, przekroić, wyjąć wnętrze, następnie wypłukać, nasolić, natrzeć cytryną i włożyć do wanienki czarną stroną t.j. grzbietem na spód. Nalać rybę wodą, dodać dużo woszczyzny i korzeni i gotować na wolnym ogniu pół godziny, lub dłużej, zależnie od wielkości turbota. Francuzi gotują go w połowie z mlekiem, dla lepszego smaku. Gdy już ryba miękka, ułożyć ją całą na serwecie, ubrać kartofelkami z wody i gałązkami zielonej pietruszki; oddzielnie podać gorący sos holenderski.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

,1713451137

Nadesła(a): 2024-06-18 02:19:43