
Stokfisz kapucyński

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1298 razy.

Przy kupowaniu stokfiszu trzeba uważać na to, aby mięso było białe i jędrne, skóra czarna, ryba duża. Jeżeli się kupuje moczony stokfisz, trzeba go jeszcze w domu dzień w zimnej wodzie moczyć ; suchy zaś trzeba moczyć 48 godzin w wodzie letniej, zaprawionej sodą, a potem 6 dni w czystej zimnej, zmieniając parę razy na dzień wodę. Biorąc stokfisz do gotowania, obmyć go czysto, oskrobać , zwinąć i związać ; następnie włożyć w rondel, nalać zimną wodą i postawić na wolny ogień. Gdy się woda zacznie dobrze szumować , wyjąć go z wody, osączyć dobrze i obrać z ości i skórek, połupać na duże kawałki. Wysmarować rondel masłem, ułożyć na spód warstwę stokfiszu, posolić , popieprzyć , rozłożyć na nim łyżką stołową masła i posypać tartą bułką, następnie ułożyć warstwę pietruszki i cebuli, poprzednio w maśle uduszonej, znów warstwę stokfiszu przyrządzonego jak poprzednio, rozłożyć na nim łyżkę masła, posypać tartą bułką, przykryć szczelnie i dusić na wolnym ogniu, aż się stokfisz doskonale rozgrzeje, co potrwa około 20 minut, potem wyłożyć go na półmisek i oblać masłem, zrumienionym z bułką.

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