
Sandacz po parysku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1732 razy.

Jednego dużego lub dwa mniejsze oczyszczone i nasolone sandacze, rozplatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości i odciąć od głowy, złożyć na powrót w całości do rondla lub wanienki, zalać pół litrem wina białego, a podłożwszy łyżkę masła, przykryć i na wpół podduścić. Potem wyjąć rybę, ułożyć na niklowym półmisku i obłożyć kielkami z ryby. Osobno udusić na maśle kilkanaście pieczarek w talarki pokrajanych, łyżkę młodego masła rozetrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosółem, lub wprost smakiem z jarzyn i wygotowanych ości i głów; dodać smak w którym się sandacz dusił, wlać jeszcze pół szklanki wina i pół szklanki słodkiej śmietanki, zagotować i precedzić. Gdy sos trochę przestygnie, wbić 4 żółtka, wymieszać dobrze, wrzucić uduszone pieczarki i zalać tym sosem rybę na półmisku. Sos powinien być bardzo gęsty, aby nie ściekał; posypać z wierzchu grubo parmezanem, pokropić rozpuszczonym masłem i wstawić do bardzo gorącego pieca na 20-25 minut na ruszcie, aby się z wierzchu sandacz przyrumienił.

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

,1713977448

Nadesła(a): 2024-06-18 07:11:46