Sandacz po parysku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1871 razy.

Jednego dużego lub dwa mniejsze oczyszczone i nasolone sandacze, rozpłatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości i odciąć od głowy, złożyć na powrót w całości do rondla lub wanienki, zalać pół litrem wina białego, a podłożywszy łyżkę masła, przykryć i na wpół poddusić . Potem wyjąć rybę, ułożyć na niklowym półmisku i obłożyć knelkami z ryby. Osobno udusić na maśle kilkanaście pieczarek w talarki pokrajanych, łyżkę młodego masła rozetrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, 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 przecedzić . 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.

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

,1713977448
Nadesłał(a): 2024-06-18 07:11:46