Zrazy z sandacza

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1301 razy.

Oczyszczonego i nasolonego sandacza zbić mocno pałką po obu stronach, potem rozpłatać na dwoje, wyjąć ości i głowę, które wygotować z jarzyną i cebulą na sos, a sandacza pokrajać w wąskie kawałki na poprzek. Osobno zrobić farsz jak do sandacza pieczonego z pieca; nasmarować każdy kawałek farszem, zwinąć, ponadcinać nożem zewnętrzną stronę, aby się zrazy lepiej ułożyły, związać nitką, którą podając odrzucić; maczać je w jajku, otarzać w mące i obrumienić na maśle. Potem włożyć je do rondla, dodać łyżkę masła, wsypać garść kaparów, kilka pieczarek w talarki pokrajanych, trochę pieprzu i podlewając wygotowanym smakiem z głowy i ości, dusić na wolnym ogniu przez 20-25 minut. W końcu wlać kwaterkę śmietany rozbitej z ćwierć łyżką mąki zagotować i wydać na stół.

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