

Тушеная рыба(Польша)

Автор: Jaxa

09.08.2010 16:23 -



Свежая рыба сохраняется в течение 1-2 суток, если: после улова каждую тушку переложить крапивой или обернуть ее влажной тряпичной салфеткой и положить в прохладное место; выпотрошить и удалить жабры и голову, завернуть в салфетку, смоченную в растворе соли или в подслащенном уксусе. .

Требуемые ингредиенты

- Рыба 400
- лук 100
- жир 60
- сметана 120
- лимон 1, мука 20
- соль
- перец.

Обработанную рыбу(щука, судак, треска, карп) нарезать кусками, посолить, посыпать перцем, уложить в плоской кастрюле в один слой на разогретый жир, сверху посыпать натертым на мелкой терке луком. Тушить в закрытой посуде на малом огне 20мин. Если требуется, подлить 50 г воды. Муку поджарить в жире и размешать в холодной воде (100 г), вылить в кастрюлю, за кипятить. Положить сметану, выжать сок лимона или влить по вкусу уксус (можно заменить лимонной кислотой), тушить еще несколько минут. Выложить в глубокое блюдо, залить соусом. Подать отдельно картофель. Можно приготовить соус голландский.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}