



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Rolada z dorsza, szczupaka lub płoci

Podawać z ziemniakami i sosem chrzanowym, pomidorowym lub musztardowym.

Składniki:

- tłuszcz, 1 łyżecz.
- jajka, 1 szt.
- cebula, 4 dag
- masło, 4 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 6 dag
- dorsz , 85 dag
- sól, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- włoszczyzna, 20 dag

Sposób przygotowania:

Namoczyć bułkę w mleku, odcisnąć. Cebulę pokrajać, udusić z tłuszczem nie rumieniąc. Rybę oczyścić, zdjąć skórę, odfiletować. Zmleć mięso wraz z bułką i cebulą z tłuszczem, wbić jajo, dodać soli i pieprzu do smaku, masę starannie wyrobić. Posmarować papier pergaminowy (lub kawałek białego perkalu) grubo tłuszczem (masłem). Wzdłuż dłuższego boku serwetki (lub papieru) wyłożyć masę rybną, ukształtować ją w wałek długości 30 cm i zawinąć, oba końce związać sznurkiem. Wałek włożyć do wanienki z osolonym, wrzącym wywarem z warzyw, zawinięte końce podłożyć pod spód i gotować na brzegu kuchni 3/4—1 godziny. Roladę wyjąć ostrożnie na stolnicę, odwinąć i zdjąć papier podcinając nożem, aby nie poszarpać powierzchni, wyłożyć na półmisek, pokrajać na równe kawałki na palec grube, oblać gorącym sosem.

