PATATESLİ, ENGİNARLI LEVREK (İNGİLTERE)

2 ayıklanmış enginar
yarım kg. küçük taze patates
2 çorba kaşığı doğranmış frenk soğanı
200 gr. krema
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kıyılmış taze fesleğen
Yarım su bardağı vingret sos
Çok ince doğranmış 2 soğan
1 çorba kaşığı sirke
4 çorba kaşığı krema
4 iri levrek flatosu
Taze Kekik
tuz
karabiber

Enginarları önce uzun şeritler halinde kesin, sonra baklava dilimleri gibi tekrar kesip bir tencerede limon suyu ile birlikte kaynar suda 15 dakika pişirin. Bu arada başka bir tencerede patatesleri hafif sert kalacak şekilde haşlayın, suyunu süzün ve prtadan ikiye kesin. Soğuk taze kremayı mikserle çırpıp koyu bir kıvama getirin, içine bir tatlı kaşığı limon suyu ile frenk soğanlarını karıştırın, bir kenara alın. Bir tencerede 2 kaşık zeytinyağını kızdırın ve patatesleri sürekli çevirerek kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkartın. Tavaya biraz daha yağ koyup enginarları 3-5 dakika çevirerek sote edin. Delikli kepçeyle çıkarıp kenara alın. Aynı tavaya soğanları koyun ve 5 dakika kadar yumuşatın. Sirkeyi koyup suyunu uçurun, ardından 4 kaşık krema koyup tuzunu ekleyin ve kenara alın. Bu arada yarım bardak zeytinyağı ile 3 çorba kaşığı sirkeyi çırparak vinegret sosunu hazırlayın ve içine fesleğenleri karıştırın. Levrekleri yapışmaz tavada sote edin. Tabakların orta yerlerine enginarları, üzerine kremalı soğanı, bunlarında üzerine balıkları koyun. Patatesleri sosla birlikte balığın kenarına koyun, en üstede soğanla çırpılmış kremayı koyarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:5655 • adı:Patatesli, Enginarlı Levrek (İngiltere) • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:19