Sztuczna ryba z warzyw

WEGETARIAŃSKA POTRAWA W KSZTAŁCIE RYBY

Wprowadzenie

Autorka przepisu, Fania Lewando, była jedną z najznakomitszych prekursorek kuchni wegetariańskiej. Jej popisowe dania znaleźć można w książce z 1938 roku, zawierającej 400 przepisów z wykorzystaniem warzyw, owoców, zbóż i nabiału. Sztuczna ryba to jedno z najbardziej zaskakujących i bezpretensjonalnych dań autorstwa Fani.

SKŁADNIKI (4 PORCJE)

- ½ kalafiora
- 1 duży seler
- 4 cebule
- 3 jaja
- ok. 100 g masła
- bułka tarta
- sól, pieprz
- chrzan, masło klarowane do smażenia

Sposób przygotowania

- **Krok 1**
  Selera obierz i przekrój na pół. Jedną połówkę pokrój w plastry, włóż do garnka razem z kalafiorem, zalej wodą i ugotuj do miękkości. Następnie odcedź i zostaw na sitku, żeby warzywa ociekły z wody.
- **Krok 2**
  2 cebule pokrój w piórka. Na patelni rozgrzej 1 łyżkę klarowanego masła, podsmaż cebulę, aż będzie szklista. Przełóż do brytfanki lub naczynia żaroodpornego.
- **Krok 3**
  W rondelku rozpuść masło.
- **Krok 4**
  Na tarce o drobnych oczkach zetrzyj surowego i ugotowanego selera, kalafior i 1 cebulę, dodaj 100 g bułki tartej, jajka, sól, pieprz i roztopione masło. Dokładnie wymieszaj i odstaw na 5 min. Jeżeli masa będzie rzadka, dodaj więcej bułki.
- **Krok 5**
  Włącz piekarnik na 180 ° C.

- ## Krok 6
  Uformuj kotleciki wielkości 1 łyżki. Smaż na maśle klarowanym, aż się zarumienią.
- ## Krok 7
  Ułóż kotleciki na usmażonej cebuli, włóż do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 20 min. Pysznie smakują z chrzanem zmieszanym ze śmietaną.

Smacznego!