
Ryba z pieczarkami

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1106 razy.

Kuchnia indonezyjska

1/2 kg filetów z ryby, pokrajanych w 3 cm kawałki

2-3 łyżki oleju jadalnego

1 średnia cebula drobno posiekana

40 dkg pieczarek pokrajanych w plasterki

1 łyżka sosu sojowego lub 1 łyżeczka

przyprawy maggi i 2 łyżki wody

sól i pieprz do smaku

1 łyżka wytrawnego białego wina lub wody

posiekana zielona pietruszka

1. Cebulę smażyć na patelni z rozgrzanym olejem przez 2 min.
2. Dodać pieczarki, sos sojowy lub maggi z wodą, sól, pieprz, wino i rybę.
3. Ostrożnie wymieszać, smażyć przez 10-15 min. na średnim ogniu, kilkakrotnie mieszając.
4. Rybę podawać przybraną zieloną pietruszką z ryżem lub ziemniakami z wody i sałatką Proporcje dla 4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD