

---

# Dorsz duszony w czerwonym winie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1251 razy.

ok.1 kg świeżego dorsza  
pół selera średniej wielkości  
duża cebula  
3/4szklanki czerwonego wina  
łyżka masła  
łyżeczka przyprawy curry lub ostrej papryki  
sól

Dorsze sfiletować i podzielić na porcje. Naczynie ogniotrwałe wysmarować masłem, ułożyć część filetów, przesypując je solą i curry lub papryką. Cebulę posiekać, seler zetrzeć na tarce jarzynowej. Na warstwie filetów ułożyć warstwę warzyw i przykryć kolejną warstwą filetów posypanych przyprawami. Na wierzchu ułożyć kawałeczki masła. Naczynie przykryć i dusić na małym ogniu ok. 30 min. Podawać z pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713449992

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:25:02