Dorsz duszony w czerwonym winie

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1199 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD