
Ryba po hambursku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1217 razy.

60 dag ryby
50 dag gotowanych ziemniaków
porcja włośczonej
średniej wielkości cebula
2 łyżki masła lub margaryny
2 łyżki mąki
listek laurowy
ziele angielskie
pieprz ziarnisty i mielony
sól

Włośczonej oczyścić , umyć i pokrajać dość grubo. Cebulę przekrajać na 6 części, dodać listek, ziele i ziarnka pieprzu, polać niewielką ilością wody i udusić . Sprawioną i pokrajaną w dzwonka rybę włożyć do wrzącej osolonej wody. Ugotować , po ochłodzeniu starannie wyjąć ości. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, lekko przyrumienić i rozprowadzić poprzedzonym wywarem z gotowanej ryby (1 szklanka). Gotowane ziemniaki pokrajać w talarki, ułożyć w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym, na nich położyć rybę i duszone jarzyny, zalać przygotowanym sosem. Wstawić na krótko do piekarnika, aby całość równomiernie się zagrzała.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD