
Szczupak po hambursku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1167 razy.

1,5 kg szczupaka
cebula
pół szklanki białego, wytrawnego wina
jajko
porcja włośczonej
2 łyżki soku cytrynowego
kilka migdałów
szczypta utartej gałki muszkatolowej
4 ziarna ziela angielskiego
2 łyżki mąki
szczypta cukru
sól

Szczupaka sprawić i pokrajać na porcje. Z włośczonej z dodatkiem cebuli i ziela angielskiego ugotować wywar, przecedzić i osolić. Włożyć porcje szczupaka, ugotować i przełożyć na ogrzany półmisek. Sos zagęścić mąką, wlać wino, sok cytrynowy, dodać posiekane migdały, gałkę muszkatolową i cukier. Sos podgrzać i polać nim rybę. Podawać z ziemniakami z wody lub frytkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713961268

Nadesłał(a): 2024-06-17 22:53:29