
Gulasz rybny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1210 razy.

75 dag filetów rybnych
5-7 dag słoniny
2 cebule
łyżka mąki
2 łyżki pasty pomidorowej
łyżka słodkiej sproszkowanej papryki
2 strąki papryki świeżej
ząbek czosnku
pół łyżeczki majeranku
szczypta kminku
kostka bulionowa
sól
łyżka octu
pieprz

Filety pokrajać w dużą kostkę, posypać solą i pieprzem. Słoninę pokrajać drobniutko, stopić, dodać posiekane cebule i krótko przesmażyć. Strąki papryki drobno pokrajać, dołożyć do cebuli ze słoniną razem z pastą pomidorową i sproszkowaną papryką. Wlać 2 filiżanki gorącej wody i wrzucić kostkę bulionową. Gdy całość zagotuje się, dodać rybę i resztę przypraw (czosnek zmiążdżyć), osolić. Gotować na bardzo małym ogniu ok. 15 min. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD