

---

# Gulasz rybny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1194 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