
Lin po kaszubsku w kwaszonej kapuście

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1067 razy.

1 kg lina
75 dag kwaszonej kapusty
20 dag włoszczyzn
średnia cebula
łyżka masła lub margaryny
2 suszone grzybki
3/4 szklanki śmietany
liście laurowe
ziele angielskie
sól

Lina sprawić , ściągnąć skórę, sfiletować , pokrajać na porcje i posolić . Kapustę zalać wodą, dodać utarte na tarce warzywa, liście laurowe ziele i umyte grzyby. Gotować , a gdy zmięknie, dodać zasmażkę z masła i mąki z podsmażoną cebulą oraz przygotowaną uprzednio rybę. Dusić razem jeszcze ok. 20 min, pod koniec wlać śmietanę. Podawać z ziemniakami z wody.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD