
Makrela w jogurtowym sosie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1101 razy.

70 dag filetów z makreli

1 jajko

3 łyżki tartej bułki

kwaszony ogórek

szklanka jogurtu

sok cytrynowy

pęczek natki pietruszki

sól

pieprz

gałka muskatołowa

tłuszcz do smażenia

Umyte filety skropić sokiem cytrynowym i odstawić na 1 godzinę w chłodne miejsce. Ogórek pokrajać w talarki (powinno być ich tyle ile filetów). Tartą bułkę wymieszać z solą, pieprzem i utartą gałką muskatołową (ok. 1/2 łyżeczki). Na każdym podłużnym filecie ułożyć plaster ogórka, zwinąć tak jak rolmopsy, spiąć krótkim patyczkiem, obtoczyć w roztrzepanym jajku i przyprawionej bułce. Na patelni rozgrzać tłuszcz, ułożyć zwinięte filety i usmażyć na złoty kolor. Przełożyć do półmiska, polać jogurtem wymieszanym z drobno posiekaną natką pietruszki; dodać kilka łyżek kaparów a w wypadku ich braku - kilka drobno posiekanych marynowanych grzybków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713449613

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:32:59