
Filety z ryby morskiej po sztokholmsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1224 razy.

50 dag filetów
3 łyżki mąki
10 dag masła lub margaryny
sok cytrynowy
natka pietruszki
kilka liści selera
koper
3 jabłka
szklanka sosu pomidorowego
sól
tłuszcz do smażenia

Filety pokrajać na podłużne kawałki (wielkości palca), posolić, skropić sokiem cytrynowym, obsypać najdrobniej pokrajany liść selera i polać gęstym sosem pomidorowym, po czym każdy kawałek obtoczyć w mące. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Osobno usmażyć na maśle ćwiartki obranych jabłek. Na każdym kawałku usmażonej ryby położyć ćwiartkę jabłka, polać masłem ze smażenia jabłek i posypać posiekaną natką pietruszki. Podawać z purée ziemniaczanym lub frytkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713963534

Nadesłał(a): 2024-06-17 22:10:41