# Flaczki z lina zapiekane

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1470 razy.

80 dag ryby
15 dag włoszczyzny
1,5 łyżki tłuszczu
1,5 łyżki mąki
2 łyżki śmietany
łyżka posiekanej naci pietruszki
gałka muszkatołowa
majeranek
papryka
sól
pieprz

Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać w paski, ugotować w małej ilości wody na pół miękko. Rybę oczyścić , wypatroszyć , odfiletować . Z głowy i ości ugotować wywar. Filety pokrajać w paski szerokości 1,5 cm. Obsmażyć na gorącym tłuszczu, dodać warzywa, podlać trzema łyżkami wywaru z ryby i gotować ok. 20 min. Mąkę rozmieszać z zimnym wywarem, wlać do flaczków, zagotować . Dodać śmietanę, doprawić pieprzem, solą, papryką, majerankiem i utartą gałką muszkatołową. Napełnić masą muszelki lub tygielki i zapiec w piekarniku. Podawać na półmisku wyłożonym serwetą, posypane nacią.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713958137
Nadesłał(a): 2024-06-18 03:48:03