

---

# Flaczki z lina zapiekane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1385 razy.

80 dag ryby  
15 dag włoszczyzny  
1,5 łyżki tłuszczu  
1,5 łyżki mąki  
2 łyżki śmietany  
łyżka posiekanej naci pietruszki  
gałka muskatołowa  
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 muskatołową. Napełnić masą muszelki lub tygielki i zapiec w piekarniku. Podawać na półmisku wyłożonym serwetą, posypane nacią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713958137

Nadesłał(a): 2024-06-18 03:48:03