
Sandacz na sposób zbójnicki

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1169 razy.

Kuchnia węgierska

1 sandacz (ok. 1,5 kg)

3 filiżanki kwaśnej śmietany

sól

2 łyżki mąki

1 łyżeczka mielonej papryki

1 pęczek zielonej pietruszki

1 cebula

70 g masła

200 g grzybów

Oczyszczoną i umytą rybę odfiletować i włożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem. Głowę, płetwę ogonową i kręgosłup z ośćciami, od którego oddzielone zostało mięso, ugotować w osolonej wodzie. Posiekaną cebulę udusić na maśle, dodać oczyszczone, drobno pokrajane grzyby, a po kilku minutach mieloną paprykę. Następnie zalać wszystko wywarem rybnym. Mąkę wymieszać z kwaśną śmietaną i dodać do powstałego sosu, przyprawić sos do smaku solą i zagotować. Sosem zalać filety i piec je w piekarniku do miękkości. Przed podaniem na stół posypać potrawę drobno posiekaną zieloną pietruszką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713448921

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:20:10