
Jesiotr węgierski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1244 razy.

Kuchnia węgierska

8 filetów z jesiotra

2 łyżki mąki

100 g tłuszczu

4 filiżanki kwaśnej śmietany

1 cebula

sól

1 łyżeczka mielonej papryki

3 świeże papryki

Filety z jesiotra umyć , posolić i włożyć do żaroodpornego naczynia. Posiekaną cebulę poddusić na maśle, zalać niewielką ilością wody, zagotować . Dodać mieloną paprykę, powstałym sosem zalać filety i dusić je w piekarniku do miękkości. Kwaśną śmietanę wymieszać z mąką, zalać nią filety i pozostawić je jeszcze przez jakiś czas w piekarniku. Podawać ze świeżą papryką pokrojoną w krążki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713452298

Nadesłał(a): 2024-06-18 03:10:11