Sum z pomidorami

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1054 razy.

Kuchnia węgierska
8 filetów z suma
pieprz
szczypta majeranku
80 g masła
1 pęczek zielonej pietruszki
1 cebula 2 filiżanki białego wina
750 g pomidorów
olej

Filety z suma umyć , posolić i włożyć do brytfanki, oblać je roztopionym masłem, oprószyć pieprzem i posypać pokrajaną cebulą, posiekaną zieloną pietruszką i majerankiem. Dolać wina i obłożyć rybę pomidorami pokrojonymi w plastry. Przykryć filety folią aluminiową i dusić je w piekarniku do miękkości.

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