

---

# Sum z pomidorami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1085 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. Dodać wina i obłożyć rybę pomidorami pokrojonymi w plasterki. Przykryć filety folią aluminiową i dusić je w piekarniku do miękkości.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD