
Sum z pomidorami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1026 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.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD