
Potrąwka z raków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

Kuchnia węgierska
po 6 raków rzecznych na osobę
2 łyżki mąki
1 pęczek zielonej pietruszki
1 filiżanka śmietany
1 łyżeczka kminku
rosół
sól
pieprz
1 pęczek koperku
200 g grzybów
70 g masła

Raki ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem kminku i zielonej pietruszki, wyjąć z nich mięso. Oczyszczone, drobno pokrajane grzyby lekko przesmażyć na połowie masła. Z drugiej połowy masła i mąki przyrządzić zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem, dodać śmietanę i zagotować. Przyprawić solą, pieprzem i koperkiem, dodać mięso do raków i przesmażone grzyby, przez kilka minut jeszcze gotować i natychmiast podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713356980

Nadesłał(a): 2024-06-18 09:24:14