
Potrąwka z tuńczyka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1021 razy.

Kuchnia węgierska
4 plastry tuńczyka
70 g tłuszczu
1 kg ziemniaków
2 świeże papryki
1 łyżeczka mielonej papryki
500 g pomidorów
2 filiżanki kwaśnej śmietany
olej
sól

Ziemniaki obrać , pokroić w talarki i ugotować na półmiękkko w osolonej wodzie. Odsączyć je na sicie. Mąkę wymieszać z mieloną papryką, obtoczyć w niej plastry tuńczyka i smażyć na gorącym oleju. Rozpuścić tłuszcz w żaroodpornym naczyniu, włożyć ziemniaki pokrojone w talarki, na nich układać rybę, pokrojoną w krążki paprykę i pomidory. Zalać wszystko kwaśną śmietaną i zapiec w piekarniku.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713451829

Nadesła(a): 2024-06-18 04:02:44