
Potrąwka z tuńczyka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1033 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713451829

Nadesłał(a): 2024-06-18 04:02:44