

---

# Potrąwka z tuńczyka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1019 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