
Dorsz duszony z chrzanem 17 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

Kuchnia z szybkowaru
75 dag filetów z dorsza
10 dag chrzanu
3 łyżki oleju
1 łyżka mąki
1 szklanka śmietany
sól i pieprz do smaku

Kawałki ryby oprószyć mąką, posolić i popieprzyć . Układać na rozgrzanym w szybkowarze oleju i każdą warstwę przesypywać utartym na tarce o dużych oczkach chrzanem. Wlać pół szklanki wody, zamknąć szybkowar i ogrzewać 12 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć , wlać do ryby śmietanę, i jeszcze pogotować bez przykrycia 5 minut. Podawać z ryżem lub kartoflami. Posypać można posiekaną natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD