
Dorsz w kartoflach 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1215 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 porcje dorsza

6 dag masła lub 3-4 łyżki oleju (np. sojowego)

80 dag kartofli

1 spora cebula

1 płaska łyżka przyprawy "Vegeta" lub "Jarzynka"

sól i pieprz do smaku

sok z 1 cytryny lub kwasek rozpuszczony w 0,5 szklanki wody

posiekana natka pietruszki

Rozgrzać tłuszcz w szybkowarze, włożyć do niego rybę i grubo pokrojoną cebulę, polać sokiem z cytryny lub kwaskiem, posolić i popieprzyć, chwilę dusić. Włożyć oczyszczone i pokrojone w talarki kartofle, zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713975080

Nadesłał(a): 2024-06-18 08:32:57