
DORSZ PO BASKIJSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1154 razy.

6 dużych kawałków dorsza,
1 łyżka mąki,
2-3 pomidory,
1 łyżka sproszkowanej ostrej papryki,
3 strąki czerwonej papryki,
3 ząbki czosnku,
1 szklanka oliwy,
sól

Cząstki dorsza obtoczyć w mące i smażyć na gorącej oliwie. Na inną patelnię wlać resztą oliwę, dodać siekany czosnek, obraną ze skóry, krajaną paprykę i smażyć, podrumienić do złocistego koloru. Dodać pomidory (bez skórki i pestek). Dusić dalej, aż masa nabierze konsystencji piure. Dodać podsmażone kawałki ryby, postawić na słabym ogniu pod przykryciem na 15 min. Osolić przed podaniem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD