
HALIBUT A LA MINUTE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1219 razy.

Paczka mrożonych filetów lub 50-75 dag halibuta,
mąka,
1/2 szklanki oliwy,
1 kromka białego chleba,
1 cebula,
1 duży pomidor lub łyżka pasty pomidorowej,
10 migdałów,
1 szklanka białego wina,
sól,
pieprz

W dużym garnku o grubym dnie zagrzać oliwę, położyć na dnie kromkę chleba i smażyć na chrupko. Wyjąć, a na tej samej oliwie smażyć na rumiano cebulę, dodać pomidory (bez skórki i pestek) lub pastę. Do sosu włożyć osolone i posypane mąką kawałki ryby. Zagotować i dusić na słabym ogniu. Ułuc migdały, chleb z solą i pieprzem, dodać wino, dokładnie zetrzeć całość lub zmiksować. Dodać do ryby, wymieszać i gotować na małym ogniu do 30 min. Podawać w tym samym garnku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD