
KARP, LESZCZ LUB LIN DUSZONY Z PIECZARKAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 razy.

1 ryba (po oczyszczeniu - 60 dag)
10 dag cebuli
pieprz
20 dag pieczarek,
1/2 szklanki mleka
sól
3 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki

Rybę umyć . Lina sparzyć wrzącą wodą, oczyścić z łusek, sprawić , odkrajać głowę razem ze skrzelami, płetwy i ogon. Oczyszczoną tuskę umyć , osuszyć , skrajać filety, usuwając w miarę możliwości kręgośłup. Filety pokrajać w poprzek na porcje, posolić . Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w kostkę. Porcje ryby ułożyć w rondlu, przesypując cebulą i oprószając pieprzem. Podlać kilkoma łyżkami wrzącej wody, rosółu lub wywaru z warzyw i dusić na małym ogniu pod przykryciem przez ok. 30 min. .Pieczarki umyć , oczyścić , pokrajać w kostkę, wsypać do wrzącej wody, zagotować i od razu odcedzić , osolić . Odcedzone pieczarki dodać do duszącej się ryby, podlewając gorącym mlekiem. Dusić pod przykryciem jeszcze przez 10-15 min. Gotową potrawę wyłożyć na półmisek, posypać pietruszką. Obłożyć ziemniakami purée (1-1 1/2 łyżki na porcję). Podawać z dodatkiem fasolki szparagowej lub zielonego groszku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD