
Dorsz po lwowsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3227 razy.

kuchnia ukraińska:

80 dag dorsza,

1/2 średniej bułki moczonej w mleku,

10 dag cebuli,

10 dag suszonych śliwek,

1/2 szklanka majonezu,

3/4 szklanki białego wytrawnego wina,

30 dag warzyw /marchewka, pietruszka, cebula, por, seler/,

sól,

pieprz

Dorsza, cebule oraz bułkę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę, doprawić solą i pieprzem, wymieszać i formować pulpety. Przygotować wywar z warzyw, włożyć pulpety, gotować 30 minut. Śliwki namoczyć w małej ilości wody z winem, ugotować, przetrzeć przez sito, dodać do majonezu. Zalać zimne pulpety sosem. Podawać z pszennym lub razowym pieczywem, masłem oraz kwaszonym ogórkiem.