
Dorsz w sosie "białe wino"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2494 razy.

80 dag dorsza,

1/2 szklanki białego wytrawnego wina,

10 dag cebuli,

20 dag pomidorów,

5 dag margaryny,

łyżka mąki

1/2 szklanki bulionu z ryby,

natka pietruszki, sól

Kawałki dorsza ułożyć w rondlu wysmarowanym margaryną. Posypać z wierzchu posiekaną cebulą, natką pietruszki, obłożyć plasterkami pomidorów, zalać bulionem z ryby i dusić 30 minut.

Przygotować sos "białe wino": do roztopionej margaryny dodać mąkę, wywar z ryby oraz wino - wymieszać .

Sosem zalać ryby i gotować przez 10 minut.

Podawać z ziemniakami z wody lub puree oraz surówką z kwaszonej kapusty.