
Dorsz z czerwonym pieprzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2489 razy.

kuchnia chińska:

1 kg dorsza,

sól,

czerwony pieprz,

6 łyżek maggi,

1/2 szklanki wody,

szklanka białego wytrawnego wina,

mąka,

Dorsza pokrajać w paseczki, posolić , panierować w mące i smażyć na oleju. Rybę podzielić na dwie części: jedną przenieść do rondelka, podlać maggi, wodą i posypać czerwonym pieprzem, dusić 20 minut; drugą zalać winem i dusić 10 minut. Podawać z ryżem i surówką z papryki i pomidorów.