
Flądra po francusku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2637 razy.

1 kg flądry,

5 dag masła,

20 dag cebuli,

tarta bułka,

1/2 szklanki białego wytrawnego wina,

sól, pieprz,

natka pietruszki

Do wysmarowanej margaryną brytfanny włożyć pokrojoną w plasterki cebulę, na niej ułożyć posypaną pieprzem i posoloną rybę, posypać obficie bułką, zalać wytrawnym winem. Wstawić do piekarnika na 30 minut. Piec, polewając sosem. Posypać posiekaną zieloną pietruszką. Podawać z frytkami lub ziemniakami z wody oraz surówką z cykorii.

bardzo słone

Nadesłał(a):leszkk kasprzycki 2006-01-15 21:01:21