
Lin a la monatowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2201 razy.

1 kg lina,

sól,

mąka,

tłuszcz do obsmażenia,

8 młodych ziemniaków

Sos:

1 cebula,

10 dag pieczarek,

1 łyżka mąki,

1 łyżka masła,

1 szklanka wywaru z włoszczyzny lub bulionu z kostki,

1 kieliszek wytrawnego wina

Rybę oczyścić , posolić , pokroić na porcje, obtoczyć w mące i obsmażyć ładnie rumieniąc.

Przygotować sos: drobno posiekaną cebulę udusić w maśle razem z pieczarkami pokrojonymi w paseczki.

Gdy lekko zrumienią się, posypać mąką, rozprowadzić wywarem i zagotować mieszając. Następnie przelać sos do większego płaskiego rondla, doprawić do smaku solą, wlać wino, włożyć rybę oraz obrane i pokrojone na ć wiartki ziemniaki. Przykryć rondel i dusić na średnim ogniu przez 17-20 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>