
Lin po swadersku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2329 razy.

100 dag lina,

2 dag mąki,

10 dag smalcu,

2 dag tartego chrzanu,

2 dag masła,

1/2 l wywaru z włoszczyzny,

zielenina,

liść laurowy,

ziele angielskie,

pieprz, sól

Podzielić rybę na porcje, obtoczyć w mące, posolić, usmażyć na rumiano. Usmażoną rybę przełożyć do rondla. Przyrządzić rumianą zasmażkę z mąki i smalcu, rozprowadzić wywarem, dodać liść laurowy, ziele angielskie, sól i pieprz. Stale mieszając, zagotować. Zalać sosem rybę w rondlu, przykryć i dusić ok. 15 min. na słabym ogniu. Następnie dodać chrzan, zieleninę i jeszcze chwilę poddusić. Podawać z ziemniakami.

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