Ryba po kapucynsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2227 razy.

1 kg ryby,

tłuszcz do smażenia,

4 dag mąki,

60 dag kwaszonej kapusty,

4 dag suszonych grzybów,

15 dag cebuli,

100 ml śmietany,

8 dag żółtego sera,

sól, pieprz,

sok z cytryny do smaku

Oczyszczoną rybę odfiletować , zdjąć skórę, umyć , pokroić na porcje, posypać solą, skropić sokiem z cytryny i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Grzyby umyć , namoczyć , ugotować . Kapustę pokroić , zalać wywarem z grzybów ugotować . Rybę posypać mąką, usmażyć , wyjąć na talerz. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać z kapustą i posiekanymi grzybami, doprawić , ułożyć w naczyniu, przykryć rybami, polać śmietaną, posypać startym serem i przyprawami, zapiec.

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