
Ryba po warszawsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3097 razy.

60 dag filetów rybnych,

oliwa,

4 dag mąki,

100 ml ketchupu,

50 ml śmietany,

5 dag tartego chrzanu,

8 dag żółtego sera,

zielenina,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Rozmrożone filety pokroić na porcje, opłukać, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, posypać przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Następnie oprószyć mąką podsmażyć z obu stron. Ketchup połączyć ze śmietaną, chrzanem i posiekaną zieleniną, doprawić do smaku, zalać ryby, posypać startym serem i zapiec.

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

To nie jest przepis na prawdziwą rybę po warszawsku.

Nadesłał(a):Warszawiak 2009-12-28 16:12:43

Warszawiak, zapodaj poprawny przepis!

Nadesłał(a):Kucharek 2009-12-28 19:12:59