
Leszcz po suwalsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2426 razy.

100 dag leszcza,

1 dag mąki,

6 dag tłuszczu,

10 dag cebuli,

7 dag marchwi,

5 dag selera,

6 dag pietruszki,

25 dag ziemniaków,

3 dag ketchupu,

sól, pieprz

Rybę filetować , wyporcjować , oprószyć solą, pieprzem, mąką i lekko obsmażyć . Drobną pokrojoną cebulę poddusić na tłuszczu. Dodać pozostałe, pokrojone w kostkę warzywa podlać i dusić na półmiękkko. Włożyć ziemniaki pokrojone w kostkę. Gdy ziemniaki będą miękkie, dodać ketchup, przyprawić do smaku. Włożyć rybę i dusić około 15 min. Podawać z ryżem.

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