
Dorsz z mlekiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2409 razy.

Ryba, jak wiadomo, jest bogata w fosfor, bez którego nasz mózg wręcz odmawia pracy. Jeżeli poczujesz lekka słabość w myśleniu to powinieneć niezwłocznie udać się do kuchni, aby wzmocnić głowę tym tak jej niezbędnym elementem. Którzy natomiast takiej słabości nie wyczuwają, też mogą spróbować ten przepis w celach profilaktycznych.:-)))

DORSZ Z MLEKIEM

Dorsz - 600-800 g

ziemniaki - 5-6 szt.

zielona cebula (cebulka dymka)

mleko - 3 szklanki

masło krowie - 100 g

jajka - 2-3 szt.

Filety dorsza ułożyć w niskim naczyniu, nadającym się do stawiania w piecu, po kolei z warstwą ziemniaków. Roztrzepać jajka i zmieszać z podgrzany masłem, dolać mleko ciągle mieszając. Zalać rybę tą mieszanką i zapiec w piecu. Wsio.

Smacznego

From: Eugeniusz <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>