
Paprykarz z ryby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2317 razy.

Wegrzy robia to tak :

3/4 kg ryby (karpia, szczupaka, okonia lub szndacza)

80 g wedzonej słoniny

1 mała cebule,

1-2 słodkie papryki,

1 pomidor

pol łyżeczki maki

100 ml śmietany

1 łyżeczka mielonej papryki

sol

Ryby umyc, oskrobać, oprawic, przeciać wzdłuż kręgosłupa, wyjąć ości, pokroić na plastry i posolic. (zrobiony z różnych gatunków ryby jest samaczniejszy niż z jednego). cebule obrać, umyc i drobno posiekać. Paprykę oczyścić z nasion. Umyć i pokroić w plasterki. pomidor pokroić w ćwiartki. Słoninę pokroić w kostkę i stopić. Na to włożyć cebule i podsmażyć na małym ogniu. Zrumieniona cebule posypać papryką. Dodać również pokrojona paprykę, plasterki ryb, ćwiartki pomidora. Gotować pod przykryciem bez dolewania wody. Po ugotowaniu jeszcze raz usunąć ości. Wymieszać makę ze śmietaną (dokładnie) i polać ryby. Postawić na ogniu i gotować nie mieszając, aby kawałki ryb nie pokruszyły się.

Podawać z kluskami lub kartoflami. Można też to przygotowanego paprykarzy dodać szklankę ugotowanego ryżu i też delikatnie wymieszać.

Pozdrawiam

From: "Lev-alfi" <alfi@alpha.net.pl>