
Paprykarz z ryby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2303 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 smietany

1 łyżeczka mielonej papryki

sol

Ryby umyc, oskrobac, oprawic, przeciac wzdłuż kregoslupa, wyjac osci, pokroic na plastry i posolic. (zrobiony z roznych gatunkow ryby jest samaczniejszy niz z jednego). cebule obrac, umyc i drobno posiekac. Papryke oczyszcic z nasion. Umyc i pokroic w plasterki. pomidor pokroic w cwiartki. Słonine pokroic w kostke i stopic. Na to wlozyc cebule i podsmazyc na malym ogniu. Zrumieniona cebule posypac papryka. Dodac rowniez pokrojona papryke, plasterki ryb, cwiarki pomidora. Gotowac pod przykryciem bez dolewania wody. Po ugotowaniu jeszcze raz usunac osci. Wymieszac make ze smietana (dokladnie) i polac ryby. Postawic na ogniu i gotowac nie mieszajac, aby kawalki ryb nie pokruszyly sie.

Podawac z kluskami lub kartoflami. Mozna tez to przygotowanego paprykarzy doda szklaneke ugotowanego ryzu i tez delikatnie wymieszac.

Pozdrawiam

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