
Ryba duszona ze śliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2061 razy.

składniki:

* 800 g ryby - sandacz, leszcz, karmazyn

* 2 łyżki masła

* 120 g cebuli

* 50 g suszonych śliwek

* 1/2 szklanki śmietany

* kolendra lub pietruszka

* pęczek koperku

* sól i pieprz

Rybę sprawić , pokroić w dzwonka, oprószyć solą i pieprzem. Następnie obsmażyć i przełożyć do płaskiego rondla. Obraną, pokrojoną w cienkie plasterki cebulę lekko poddusić , wrzucić do ryby, dodać namoczone, pokrojone w paseczki śliwki i podlać wodą. Dusić pod przykryciem ok. 15-20 minut. Na pięć minut przed końcem duszenia wlać śmietanę, doprawić solą i pieprzem. Przed podaniem posypać kolendrą, pietruszką lub koperkiem.

Źródło: Telegazeta TVP2