
Spaghetti rybne po indyjsku ala Walczak

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2055 razy.

Bierzesz filety z ryby (ryba właściwie dowolna, no może poza linem bo mulem śmierdzi) bez ości i skóry (to chyba wynika z definicji) w masie 0,5 kg (dla dwóch chłopca).

Wrzucasz je na patelnie i rozdrabniesz (im drobniej tym lepiej - ideałem jest papka). Do tego pakujesz warzywka (cebula, marchewka i co tam jeszcze chcesz) i garść rodzynek. Do tego dwie łyżki przecieru z pomidorów, kubek jogurtu, i to co najważniejsze - Curry (im więcej tym lepiej - oczywiście w granicach przyzwoitości) i czosnek, jak lubisz. I się dusi to przez jakichś kwadrans żeby się przegryzło. Podawać to można z ryżem. Ale ja to dodaję jako sos spaghetti do makaronu. Jako że to mój autorski przepis pozwoliję sobie ochrzcić tę potrawę jako:

Spaghetti rybne po indyjsku ala Walczak

From: Patton <robal@uoo.univ.szczecin.pl>