
Ryba duszona z winem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2256 razy.

SKŁADNIKI

- * 1 kg leszcza lub halibuta
- * 2 cebule
- * 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- * 2 łyżki masła
- * 2 łyżeczki cukru
- * szczypta szafranu
- * sól, pieprz
- * 2 pęczki szczypioru

Rybę sprawić , pokroić w wąskie dzwonka, umyć , osuszyć , oprószyć solą i pieprzem. Następnie obsmażyć na płaskim rondlu na stopionym tłuszczu. Dodać pokrojoną w plastry cebulę, cukier, podlać winem i rozprowadzonym we wrzątku szafranem.

Doprawić solą i pieprzem, przykryć i dusić na małym ogniu aż będzie miękka. Podawać z posiekanym szczypiozem.

Źródło: Telegazeta TVP2