
Pomidory faszerowane rybą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1560 razy.

1/2 kg filetów z dorsza (karmazyna, mintaja, morszczuka) pokroić w paski, posolić, lekko popieprzyć (najlepiej białym pieprzem), posypać drobno posiekaną pietruszką zmieszaną z posiekaną natką pietruszki - zρέcznie zrolować (jak duże "korki") i spiąć drewnianą wykałaczką. Ułożyć na patelni, zalać kieliszkiem białego, wytrawnego wina, dodać łyżkę masła lub margaryny i dusić na małym ogniu pod przykryciem przez 8 minut. Wyjąć z "korków" wykałaczki i włożyć po 1 "korku" do wydrążonego pomidora. W reszcie wywaru rozbić jedno całe jajo i zalać wywarem ułożone w prodżu pomidory. Na każdym pomidorze położyć mały kawałek świeżego masła i zapiekać przez 40 minut.