Ryba w chrzanie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2371 razy.

80 dag filetów rybnych (z mintaja lub dorsza),

łyżka soku z cytryny,

łyżka mąki,

3 łyżki oleju,

10 dag chrzanu,

kieliszek białego wytrawnego wina,

łyżeczka masła roślinnego,

szklanka śmietany,

1,5 łyżeczki mielonego imbiru,

natka pietruszki,

pieprz,

sól.

Filety skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem,

zostawić na pół godziny w chłodnym miejscu, po czym obtoczyć w mące i obsmażyć z obu stron na oleju.

Żaroodporny półmisek wysmarować masłem, ułożyć filety, posypać grubymi wiórkami chrzanu, skropić winem i dusić pod przykryciem 20 - 25 min. Śmietanę dokładnie wymieszać z imbirem, solą i pieprzem. Pod koniec duszenia zalać rybę śmietaną i zagotować . Przed podaniem posypać natką pietruszki. Podawać z ziemniakami z wody lub piure i surówką, np. z białej kapusty.