
Ryba w curry

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2594 razy.

Przepis kuchni indyjskiej.

1 kg ryby

cytryna lub sok cytrynowy

łyżka drobno posiekanej natki pietruszki,

szklanka oliwy lu oleju

ząbek czosnku

przyprawa curry

sól

Rybę pokrajać w dzwonka, natrzeć sokiem z cytryny i posypać zieloną pietruszką, posolić . Na głębokiej patelni rozgarzać oliwę, włożyć do niej drobno pokrajany czosnek, potem rybę, obsmażyć ją po obu stronach. Oprószyć curry, dolać świeżej oliwy. Przykryć patelnię i dusić w tłuszczu 20 minut, następnie ostudzić . Podawać z pszennym lub razowym pieczywem, masłem i surówką z pomidorów.