
Steki rybne na ostro

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2012 razy.

/dla 4 osób/

8 kostek panierowanych filetów z morszczuka,

puszka koreczków helskich,

szklanka śmietany,

3 łyżki kaparów,

12 korniszonów,

sałata,

olej do smażenia,

sól, pieprz

10 korniszonów posiekać , wymieszać z kaparami i śmietaną. Doprawić , przełożyć do miseczki. Udekorować krążkami korniszonów i kaprami. Sałatę umyć , osączyć i ułożyć na półmisku. Rozgrzać olej, smażyć zamrożone filety po 5 min z każdej strony. Usmażone ułożyć na półmisku, udekorować koreczkami. Sos podawać osobno.