
Dorsz po rzymsku

Dodano: 2008-03-05 22:54:52

Język: Polski

Odwiedzono: 1751 razy.

- filet z dorsza
- 3/4 ziemniaki ugotowane
- 3 cebule
- 3/4 pomidory czerwone
- maka do usmarzenia ryby
- sol, pieprz, peperoncino, pietruszka
- olej
- wino białe łagodne
- 3/4 szklanki wody

dorsz pokrojony w paski 3-4 cm usmarzyć na patelni i odstawić na blaszce wysmarowana odrobina masła (nie przytyka się do blaszki po upieczeniu) na czystej patelni smażymy cebule i pomidory dodajemy wino, sol, peperoncino (odrobine, bo wyjdzie za bardzo pikantne), wodę ziemniaki pokrojone w kostkę i pietruszke to wszystko wstawiamy na 10 minut do piekarnika - podajemy razem o wino białe lekkie o piwo -smacznego

Nadesłał: Sora Dora -italia <dory61@alice.it>