
Filety rybne w sosie cytrynowym

Dodano: 2008-03-08 21:44:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1676 razy.

0,5 kg filetów rybnych oczyszczonych

mąka do obtaczania

pietruszkę posiekaną

zabek czosnku

sok z połowy cytryny

zabek masła

sol, pieprz olej do smażenia

połowa kostki rosółki wegetale

Filet rybny umyty i osuszony obtaczac w mące i usmazyc na oleju na kolor złotawy (nie palic) wylac olej brudny ,na czystą patelnię ulozyc masło ,czosnek i szklanke wody ,po 2-minutach gotowania dodac ryby i rosółkę ,podgotowac chwile posypac pietruszka wlac sok z cytryny i przyprawic do smaku jak trzeba mozna dolac jeszcze odrobine wody albo wina .Podawac z frytkami i salata Smacznego!

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