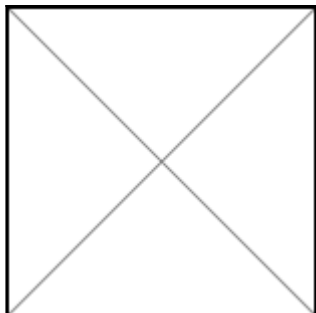




Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Podlaska potrawka z ryby

Ryba może być gotowana lub smażona

Składniki:

- ryba gotowana, 1 szt.
- masło, 2 dag
- mąka , 1 dag
- mleko 2,0 % , 0.25 l
- sól, 1 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- imbir mielony, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Włożyć masło w ronderek i zrumienić troszkę, po czym dodać mąkę, zasmażyć razem i dodać tyle mleka, by utworzyć dość rzadki sos. Wsypać małą łyżeczkę soli, pieprzu, szczyptę papryki, nieco gałki muskatołowej i — kto lubi — łyżeczkę sproszkowanego imbiru. Wymieszać to wszystko dobrze, zagotować. Do tak przyrządzonego sosu włożyć smażoną lub gotowaną rybę, rozdrobnioną na kawałeczki wielkości orzecha laskowego. Postawić na ogień i gotować 10 min. Wyłożyć na gorący półmisek, przybrany nacią pietruszki i wydać na stół.

