



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Potrawka z leszcza

Podawać z ryżem, ziemniakami lub pieczywem.

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- imbir, 1 łyżecz.
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- masło, 4 dag
- śmietana, 20 dag
- pieczarka, 10 dag
- cebula, 2 dag
- włoszczyzna, 30 dag
- leszcz , 75 dag

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, oczyścić, zdjąć filety, pokrajać je w wąskie paski, a następnie dusić na maśle (2 dkg) na małym ogniu ok. 10 min. Warzywa i grzyby umyć, oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki, dodać pozostałe masło i szklankę wody. Miękkie, ale nie rozpadające się warzywa podprawić mąką rozmieszaną ze śmietaną, osolić, dodać przyprawy i na końcu uduszoną oddzielnie rybę. Dusić razem jeszcze ok. 10 min.

