

Ryba duszona

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Ryba duszona w mleku

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z dorsza - 600 g
- mleko - 1 szkl.
- masło - 60 g
- nać pietruszki - 1 łyżka(i)
- sól - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

naczynie żaroodporne

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rybę pokrajać na kawałki, posolić, włożyć do wysmarowanego masłem żaroodpornego naczynia i wstawić do piekarnika.
Po kilku minutach wlać mleko i dusić około 25 minut pod przykryciem.
Rybę ułożyć na półmisku, polać stopionym masłem i posypać nacią pietruszki.
Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

Jak podawać?

na talerzach

