

Pasztet rybny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z ziemniakami i surówką z kapusty.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag filetów z morszczuka -
- włoszczyzna -
- cebula -
- sos z cytryny -
- przyprawa ziołowa do ryb -
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki -
- liść laurowy -
- ziele angielskie -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

1. Umyte i oczyszczone filety zalać wodą, dodać oczyszczoną włoszczyznę, cebulę i przyprawy, gotować na małym ogniu ok. 20 min. W połowie gotowania zakwasić wywar łyżką soku z cytryny. Wyjąć ostrożnie porcje ryby, ułożyć na półmisku, obłożyć ugotowaną i pokrojoną marchewką, posypać natką pietruszki.

