

lin po węgiersku

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lin	1 kg
włoszczyzna	
cebula	2 sztuki
masło	2 łyżki
białe wino	½ szklanki
śmietana	½ szklanki
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lina zalać gorącą zakwaszoną wodą, sprawić, odciąć głowę, opłukać, lekko posolić, podzielić na dzwonka, zostawić na chwilę. Cebulę obrać, posiekać, przysmażyć na tłuszczu. Warzywa oczyścić, opłukać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, razem z cebulą włożyć do rondla, dodać resztę masła, podlać wodą, dusić 5 minut. Do warzyw włożyć rybę. Dolać wino i pozostałą wodę ze sparzenia lina. Osolić, oprószyć papryką i pieprzem. Dusić pod przykryciem 20 minut, zalać śmietaną. Nie mieszać, lekko potrząsnąć rondlem.