

Ledni Laci receptára



Ahogy én készítettem

Pangansus filé kapros rákragúval

Hozzávalók:

1 csomag koktélrák (mirelit),
1 csomó kapor,
10 dkg vaj,
8 dkg liszt,
2 dl tejszín,
só.

A halat megforgattam lisztben,
vajban, gyors tűzön pirosra sütöttem
mindkét felét, kivettem a vajból és kis
lisztet szórtam bele, átpirítottam és
felöntöttem tejszínnel, beletettem a rákot,
friss kaprot sóztam, őrölt fehérborssal és száraz
kellemes fehérborral ízesítettem.
Köretnek burgonyát hájában $\frac{3}{4}$ -id főztem,
majd sütőtepsibe rakva felülről lelapítottam és
visszatettem megpirítani

