

Ledni Laci receptára



Ahogy én készítettem

Pangansus filé tejszínes kapormártásban



A halat megforgattam lisztben, vajban, gyors tűzön pirosra sütöttem mindkét felét, kivettem a vajból és kis lisztet szórtam bele, átpirítottam és felöntöttem tejszínnel, friss kaprot tettem bele, sóztam, törött borssal és száraz kellemes fehérborral ízesítettem. Köretnek krumplipürét készítettem,

