

Ledni Laci receptára



Ahogy én készítettem

Talipai filé rosés grateinnel

A halat megforgattam lisztben, vajban, gyors tűzön pirosra sütöttem mindkét felét, kivettem a vajból és kis lisztet szórtam bele, átpirítottam és felöntöttem tejszínnel, reszelt sajtot tettem bele, sóztam, törött borssal és száraz kellemes roséval ízesítettem. Sütőben tettem és megpirítottam. Köretnek krumplipürét készítettem, de egy kicsit sűrűbbre hagytam. Kanállal megformáztam és forró sütőben (grill) megpirítottam.



www.ledniczky.hu



info@ledniczky.hu