

detkityumen.ru

Камбала в чесночном масле и MO



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

1~2 камбалы, 2~3 дольки чеснока, растительное масло, 2 луковицы, мука, срль, перец, половина стакана молока.

Приготовление:

Камбалу распотрошить, порезать на 2~3 кусочка. Чеснок выдавить в масло, немного посолить масло.

Разогреть сковороду, вылить туда чесночное масло, куски рыбы обвалять в муке, обжарить с двух сторон.

Пока рыба жарится, почистить лук и порезать его полукольцами. Положить в сковороду к рыбе, жарить до размягчения. Залить молоко и довести до кипения. Подавать с гарниром.

10.05.2016

[Пятница](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/407/