MANTARLI RİNGA BALIĞI (LİTVANYA)

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

2 ringa bağlığı
2 soğan
50 gr süzülmüş mantar
1/2 fincan yağ
2-3 defne yaprağı
1 yemek kaşığı toz biber
1 yemek kaşığı limon suyu

Ringa balıklarını 48 saat soğuk suda bekletin, suyu en az 3 kez değiştirin. Balığı yıkayın, derisini soyun, kılçıklarını ayıklayın ve küçük parçalara bölün. Doğranmış soğanları karartmadan hafifçe kavurun. Soğanlar yumuşadığında mantarları, baharatı ekleyin ve yavaşça kaynamaya bırakın. Soğutun ve ringa balığı parçalarıyla karıştırın. Servis etmeden önce balık ve mantar karışımı birkaç saat buzdolabında bırakın.



© lezzetler.com tarif no:131868 • adı:Mantarlı Ringa Balığı (Litvanya) • gönderen:zehra mardin • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:00