

Pönnufiskréttur (fyrir u.þ.b. sex)

Innihald:

1/2 blaðlaukur

1 laukur

1 & 1/2 msk matarolía

200 g sveppir

1 dl vatn

1 dl mjólk eða matreiðslurjómi

100 g rjómaostur

1 teningur nautakjötskraftur

1 tsk salt

1 tsk karrý

1/2 tsk pipar

1/2 tsk paprikuduft

800 g þorskur eða ýsa



Aðferð:

Hreinsid blaðlaukinn og skerid hann í þunnar sneidar. Saxid laukinn og mykið hvort tveggja á pönnu í olíu. Skerid sveppina í sneidar, bætið þeim á pönnuna og látið þá krauma aðeins með lauknum. Hellið vatninu og mjólkur-rjómaablöndunni út á pönnuna og leysið rjómaostinn og nautakjötskraftinn upp í vökvanum. Blandið öllu kryddinu saman við. Skerid fiskinn niður í sneidar og setjið út í og látið súðuna koma upp, slökkvið þá undir og leyfið pönnunni að standa á heitri hellunni í stutta stund.

Verði ykkur að góðu!


nordanfiskur
Góður kostur
-á hvers manns disk!

