

# Tájtájt piztráing kapormáirtáissal

Szerző: Esther

2008. december 24.

Utolsó frissítés: 2009. január 20.

- 4 db nagyobb tisztított, filézett piztráing
- 15 dkg apróra vágott olívabogyó
- 1 fej vöröshagyma
- 1 db szikkadt zsemle
- 1 db tojás
- 1 dl tej
- olívaolaj, vaj
- só, bors, citrom
- 4 dl tejföl,

- 1 gerezd fokhagyma

- 1 ek szárított kapor. Szézzük meg enyhén a piztráingokat, majd keverjük össze a lereszelt vöröshagymát, a tejbe áztatott zsemlet, tojást és jól megaprított olívabogyót. Tájtájt meg ezzel a masszával a halakat. A vajat olvasszuk fel, és keverjük össze az olívaolajjal, majd a keverékkel kenjük ki egy tájtájt tálal. A halakat tegyük a tájtájtba. Széssük 20-30 percig, végül szézzük meg borssal és csepegtessük rá citromlevet.

A máirtájtához a visszamaradt zsíradékban meglegésük fel a tejfölt, adjuk hozzá a szárított kaporot és zözt fokhagymát, valamint egy kevés citromlevet és sót. Tájt sárak lenne, hágak tsuk egy kevés tejjel. Tetszés szerint kájtrettel: zájtsalájtával, gombás rászszel, vagy kemencés burgonyával tájtálhatjuk. A Borájtájt: A A Borpalota Sauvignon Blanc borájt ajájtájt a 2007-es évájt. A ketté egyájt verhetetlen pájtájt.