

---

# Pieczony łosoś

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1092 razy.

Kuchnia izraelska

1/2 kg łososia

2 łyżka masła ,

1 łyżeczka soli

1 cebula pokrajana w plasterki

1 listek laurowy

1/2 litra śmietany (18 proc.)

1. Rybę oskrobać , pokrajać na 2-3 dzwonka.
  2. W żaroodpornym naczyniu roztopić masło, włożyć rybę, doprawić solą i pieprzem. Cebulę ułożyć wokół ryby, potrawę posypać pokruszonym listkiem laurowym. Piec w średnio nagrzanym piekarniku (190 C) przez 15 min.
  3. Rybę poleć śmietaną i piec dalej przez 15-20 min., często podlewając wytworzonym sosem. Gdy ości dają się łatwo wyjąć - potrawa jest gotowa.
  4. Podawać z ziemniakami z wody lub frytkami.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD