

---

# Okonie duszone ze słoniną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1096 razy.

1 kg okoni  
15 dag wędzonej słoniny lub boczku  
6 ziemniaków  
3 szklanki wywaru z ryb lub jarzyn  
3 cebule  
szklanka śmietany  
listek laurowy  
pieprz  
sól

Okonie oczyścić , usunąć wnętrzności i łby, opłukać , posolić i odstawić w chłodne miejsce na 30 min. Ziemniaki obrać , pokrajać w talarki i wyłożyć nimi dno ogniotrwałego naczynia. Na ziemniakach ułożyć posmarowane śmietaną okonie, posypać je drobno posiekaną cebulą, pokruszonym listkiem laurowym, solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć plastry jak najcieniej pokrajanej słoniny. Wlać wywar i wstawić do piekarnika na ok. 45 min. Podawać z surówkami lub zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713972166

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:58:56