
Okonie duszone ze słoniną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1129 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