Lin pieczony na ruszcie

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1371 razy.

2 duże liny (ponad 70 dag każdy)
2-3 łyżki oleju
1 marchew
1 pietruszka
kawałek selera
2-3 pędy macierzanki
10 listków szałwii lekarskiej
sól
pieprz

Liny oczyścić , usunąć łby oraz wnętrzności i opłukać . Wewnątrz i zewnątrz nasmarować gorącym olejem; do wnętrza włożyć obraną i przekrajaną na pół marchew i pietruszkę oraz kawałek selera i opłukane zioła. Powierzchnię posypać solą i pieprzem. Tak przygotowane liny ułożyć na ruszcie (można także nad ogniskiem) i piec ok. 25 min w niezbyt wysokiej temperaturze.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713448705
Nadesłał(a): 2024-06-18 12:57:56