
Ryby po wędkarsku z jabłkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1071 razy.

1 kg drobnych ryb słodkowodnych
6 ziemniaków
2 łyżki margaryny
4 kwaśne jabłka
sól

Ryby oczyścić , usunąć wnętrzności i opłukać . Ułożyć na dnie emaliowanego garnka lub kociołka, na nich ułożyć ć wiartki jabłek. Zalać wodą (1,5 l), gotować na niewielkim ogniu ok. 25 min, osolić . Ostrożnie zlać rosół, a ryby i jabłka chwilę przesmażyć , dodając margarynę. Osobno podać ziemniaki, pieczone w ognisku lub w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD