

---

# Ryby po wędkarsku z jabłkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1133 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 wiarki 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