
Ryba pieczona w glinie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1149 razy.

Kilka świeżo złowionych ryb słodkowodnych (okonie, szczupaki)

olej

sól

liście klonowe

Oczyszczone z wnętrzości i oskrobane ryby opłukać , natrzeć wewnątrz solą, posmarować oliwą, zawinąć w liście klonu i w kawałek czystego płótna lub gazy namoczonej w oleju. Obwiązać sznurkiem lub grubszą nitką, oblepić gliną i włożyć w gorący popiół ogniska lub w żarzący się węgiel drzewny. Kilka razy ostrożnie obrócić . Gdy glina zacznie pękać , ryba będzie upieczona.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD