
Ryba nadziewana słoniną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1183 razy.

Oczyszczoną z wnętrzości, ale nieoskrobaną rybę opłukać w wodzie, natrzeć solą, a do wnętrza włożyć posiekaną, wędzoną słoninę. Zawinąć w papier i z wierzchu posmarować cienko gliną. Ułożyć na żarzących się węglach lub na polanach w ognisku. Piec ok. 15 min po czym zdjąć skorupę gliniano-papierową (odejdzie razem z łuskami). Jeść z ziemniakami również upieczonymi w ognisku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD