
Ryby pieczone w ziemi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1181 razy.

Oczyszczoną z wnętrzości, ale nie oskrobaną rybę opłukać w wodzie, natrzeć solą. Wykopać w ziemi dołek tej wielkości aby ryby dość ciasno się mieściły przysypać ziemią warstwą na 3 palce. Na wierzchu rozpalić ognisko. Po 1 godz. ryby będą gotowe.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD