
Ryba pieczona w glinianym garnku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1108 razy.

1 kg ryb słodkowodnych
10 młodych ziemniaków
3 łyżki oleju
10 dag wędzonej słoniny
kilka marchwi
3 cebule
szklanka młodego
zielonego groszku
5-10 sztuk świeżych grzybów
koper
natka pietruszki
trochę kminku lub kilka jagód jałowca
sól

Wykopać dość głęboki dół i rozpalić w nim ognisko. Gdy się wypali i utworzy się popiół, przygotować gliniany garnek z pokrywą. Na jego dnie ułożyć słoninę w plastrach, na niej - warstwami sprawioną opłukaną i pokrajaną w niewielkie dzwonka rybę, talarki obranych ziemniaków, marchwi i cebuli, oczyszczone grzyby, groszek, przyprawy, olej i sól. Garnek przykryć szczelnie, oblepić gliną i wstawić do gorącego popiołu, którym obsypać go w całości. Na wierzchu rozpalić ognisko. Po 1 godz. potrawa będzie gotowa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD