
Ryba z kapustą i jarzębiną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1129 razy.

1 kg ryby
główka kapusty
2-3 łyżki smalcu
4 garści jagód jarzębiny lub rajskich jabłek
sól

Rybę po oczyszczeniu i usunięciu wnętrzności podzielić na spore dzwonka. Kapustę dość grubo pokrajać . Gliniany garnek z pokrywą wysmarować suto smalcem i układać w nim warstwami rybę i kapustę, przesypując solą, wierzchnią warstwę powinna stanowić ryba. Ułożyć na niej opłukaną jarzębinę lub (przełożone) jabłka warstwą o grubości 3 palców. Na samym wierzchu ułożyć w kawałeczkach pozostały smalec i przykryć . Garnek z pokrywą oblepić gliną, dalej postępować jak w poprzednim przepisie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD