
Szczupak lub inna ryba słodkowodna nadziewana kaszą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1101 razy.

1 kg ryby
szklanka ugotowanej kaszy jęczmiennej lub gryczanej
szklanka oleju
2 cebule
pieprz
sól
kilka ziaren jałowca

Rybę sprawić , odciąć łeb i przez powstały otwór wyjąć wnętrzności. Wymyć , osolić , od środka natrzeć tłuczonym jałowcem. Cebulę pokrajać jak najdrobniej, przyrumienić na odrobinie oleju, przyprawić solą oraz pieprzem, wymieszać z kaszą. Przygotowanym farszem nadziać rybę, otwór spiąć cienką gałązką jałowca. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć rybę w całości. Można podawać ją na gorąco albo na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD