
Pstrągi smażone

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1075 razy.

4 pstrągi
4 łyżki oleju
2 łyżki octu winnego
2 łyżki wytrawnego białego wina
sól
pieprz
1 jajko
3 łyżki bułki tartej
tłuszcz (margaryna + olej) do smażenia

Oczyszczone pstrągi, umyć i ułożyć w płaskim naczyniu, polewając mieszaniną oleju, octu i białego wina, przyprawioną solą i pieprzem. Odstawić w chłodne miejsce. Po 3-4 godz. pstrągi wyjąć, obtoczyć w rozbełtanym jajku i tartej bułce, smażyć w rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Podawać z frytkami i plasterkami cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713960399

Nadesłał(a): 2024-06-18 08:04:02