

---

# Szczupak po kupiecku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1069 razy.

Duży szczupak (ok.1 kg)  
pół szklanki białego  
wytrawnego wina  
2 cebule  
1 jabłko  
2 łyżki octu (6%)  
włoszczyzna bez kapusty  
listek laurowy  
2 goź dziki  
2 łyżki tartej bułki  
szczypta cukru  
sól

Rybę sprawić , opłukać i pokrajać na porcje. Ugotować wywar z włoszczyzny pokrajanej na talarki, dodając liść laurowy i goź dziki. Gdy jarzyny zmiękną, dodać jeszcze ocet i sól, włożyć kawałki ryby i pokrajane w talarki jabłko i cebule. Gotować na małym ogniu 12-15 min. Po ugotowaniu (wywaru powinno być ok.11 /2 szklanki) dosypać tartą bułkę i szczyptę cukru. Podawać z ziemniakami z wody.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

---

,1713970088

Nadesłał(a): 2024-06-17 22:28:12