Szczupak po kupiecku

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1023 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD