
Ryba gotowana po wdzydzku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1136 razy.

Ok.1 kg dużej ryby (sieja, szczupak, sandacz)

1 kg ziemniaków

50 dag cebuli

pieprz

sól

Rybę sprawić i podzielić na 4 duże dzwonka. Ziemniaki i cebule obrać i pokrajać w talarki. Wszystkie składniki zalać gorącą wodą tak aby były dobrze przykryte. Gotować 25 min. Wyłożyć na półmisek lub od razu na talerze.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713974357

Nadesłał(a): 2024-06-18 12:52:22