
Okoń po karelsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1176 razy.

1 kg okoni
4 dag masła
pół szklanki słodkiej śmietany
cytryna
gałka muskatołowa
tarta bułka
pieprz
sól

Okonie sprawić , opłukać , posolić , posypać pieprzem, tartą gałką muskatołową i 2 łyżkami tartej bułki. Ułożyć w wysmarowanym tłuszczem naczyniu ogniotrwałym, na każdej rybce położyć po kawałku masła i po cienkim plasterku cytryny. Całość zalać śmietaną i wstawić do piekarnika na ok. 50 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713959604

Nadesłał(a): 2024-06-18 06:18:03