
Szczupak zapiekany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1092 razy.

1 kg szczupaka
pół szklanki śmietany
1 pietruszka
1 mały seler
1 por
listek laurowy
5 ziaren ziela angielskiego
2 cebule
3 łyżki utartego chrzanu
sól
3 goź dziki

Ugotować wywar z warzyw, dodając ziele angielskie i 1 cebulę, naszpikowaną goź dzikami. Rybę oczyścić i ugotować w całości w specjalnej wanience w wywarze. Miękkiego szczupaka przepołowić, usunąć kręgosłup oraz ości i przełożyć do ogniotrwałego naczynia, najlepiej podłużnego, aby zachowała swój kształt. Jeśli nie mamy odpowiedniego naczynia, pokrajać rybę na porcje. Dodać cebulę pokrajaną w talarki i utarty chrzan, posolić, oblać śmietaną i wstawić na 25 min do nagrzanego piekarnika. Podawać z ziemniakami purée lub gotowanym makaronem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713452578

Nadesłał(a): 2024-06-18 14:09:06