
Sandacz z Balatonu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1143 razy.

Kuchnia węgierska

1 sandacz (ok. 1,5 kg)

1 pęczek zielonej pietruszki

2-3 marchwie

plasterki cytryny

2 pietruszki

kilka ziarenek pieprzu

1 cebula

2 łyżki octu

1 liść laurowy

sól

Rybę wypatroszyć , umyć , oddzielić mięso, wyjąć ości z kręgośłupa, ściągnąć skórę i pokroić filety na równe części. Oczyszczyć wąszczyznę, cebulę pokroić w krążki. Wąszczyznę i cebulę po dodaniu liścia laurowego, pieprzu, soli i octu dusić pod przykryciem do miękkości. Dodać rybę i dusić ją aż będzie miękka. Ułożyć ją na półmisku, dookoła obłożyć duszoną wąszczyzną, posypać posiekaną zieloną pietruszką i przybrać plasterkami cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD