
Sandacz według przepisu młynarki

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1122 razy.

Kuchnia węgierska

1 sandacz (ok. 1,5 kg)

olej

sól

mąka

pieprz

sok z cytryny

1 pęczek zielonej pietruszki

plasterki cytryny

100 g masła

Sandacza umyć , mięso oddzielić od ości i kręgośłupa, ściągnąć skórę, podzielić na filety, oprószyć solą i pieprzem, obtoczyć w mące i usmażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Przed podaniem sandacza przyprawić do smaku sokiem z cytryny, obsypać posiekaną zieloną pietruszką, polać gorącym masłem i dookoła obłożyć plasterkami cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD