
Okoń łatwo przyrządzany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1173 razy.

Kuchnia węgierska

4 okonie

olej

sól

cytryna

tarta

bułka

Ryby oczyścić (wnętrzości i skrzela usunąć), dobrze umyć , osuszyć i kilka razy naciąć brzegi ostrym nożem, posolić , obtoczyć w tartej bułce i smażyć na rozgrzanym oleju tak długo, aż będą chrupiące. Podawać z plasterkami cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD