
Okoń na sposób tyhanijski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1073 razy.

Kuchnia węgierska

4 okonie

1 pęczek zielonej pietruszki

750 g ziemniaków

2 filiżanki śmietany

100 g tłuszczu

szczypta mielonej papryki

sól

Ryby starannie oczyścić , umyć , usunąć skrzela, skórę w wielu miejscach naciąć , posolić , wetrzeć mieloną paprykę, włożyć do żaroodpornego naczynia z roztopionym masłem i w nagrzanym piekarniku upiec na półmiętko.

Ziemniaki ugotować w łupinkach w osolonej wodzie, obrać , pokroić w plasterki, ułożyć dookoła ryb i piec je dalej aż do miękkości. Zalać wszystko śmietaną i krótko zagotować . Podawać z drobno posiekaną zieloną pietruszką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713976014

Nadesłał(a): 2024-06-18 05:02:14