
DORADA Z RUSZTU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1247 razy.

Mała dorada (ewentualnie 0,5 kg makreli),
10 dag wędzonego boczku,
10 dag pieczarek,
1 szklanka białego wytrawnego wina,
1 łyżka tartej bułki,
ziele lebiodki,
majeranek,
5 dag masła,
sól,
pieprz

Rybę oczyścić osuszyć i nasolić . W ogniotrwałym naczyniu podrumienić boczek, dodać krajane w kostkę pieczarki. Włożyć rybę, posypać solą, pieprzem oraz majerankiem. Polać winem, posypać tartą bułką i lebiodką. Na wierzchu ułożyć kawałeczki masła i piec w piekarniku około pół godziny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD