
LIN LUB KARP PIECZONY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1126 razy.

1 ryba (po oczyszczeniu - ok. 60 dag)
25 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler, por)
1 szklanka wywaru z warzyw
sól
pieprz

Rybę umyć . Lina sparzyć wrzącą wodą. Oczyszczyć z łusek, sprawić , odkrajać płetwy, wykrajać skrzela i oczy. Oczyszczoną tuskę umyć , osuszyć , natrzeć wewnątrz jamy brzusznej i na powierzchni solą z pieprzem. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , zetrzeć na tarce z dużymi otworami, posolić . Przygotowane warzywa włożyć do jamy brzusznej ryby, spiąć szpilkami do drobiu, ułożyć w brytfannie, wstawić do nagrzanego piekarnika, zrumienić . Podlać wywarem z warzyw lub rosółem i dopiec zmniejszając dopływ ciepła. Podawać na gorąco z dodatkiem chrzanu lub sosu chrzanowego i z zieloną sałatką lub cykorią. Upieczoną rybę można także podawać na zimno - z sałatkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713965045

Nadesłał(a): 2024-06-18 04:56:46