LIN LUB KARP PIECZONY Z CEBULĄ

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2361 razy.

Ok. 60 dag oczyszczonej ryby (1 sztuka)
2-3 ząbki czosnku
sól
pieprz
20 dag cebuli
1 łyżka oliwy lub oleju
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Rybę umyć (lina sparzyć wrzącą wodą), oskrobać z łusek, sprawić, wykrajać oczy i skrzela, odciąć płetwy. Oczyszczoną tuszkę umyć. Czosnek obrać, opłukać, posiekać, rozetrzeć z solą, wymieszać z 1 łyżką posiekanej pietruszki i natrzeć tym wnętrze jamy brzusznej ryby. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w piórka, posolić, oprószyć pieprzem, podgrzewać na patelni, mieszając, aż zmięknie: Wówczas dodać olej. Jeszcze chwilę podgrzewać, ale nie rumienić. Ostudzić. Zimną cebulą napełnić rybę, spiąć szpilkami do drobiu, ułożyć na brytfannie. Wstawić do nagrzanego piekarnika i upiec. Gdy się ryba zrumieni, podlać wrzącą wodą i dopiec przy zmniejszonym dopływie ciepła. Gotową rybę wyłożyć na półmisek, obłożyć pieczonymi ziemniakami (1-2 na porcję). Podawać z dodatkiem surówki z pomidorów lub z zielonej sałaty. Można ją takie podawać na zimno z pomidorami lub sosem pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713452817
Nadesłał(a): 2024-06-17 21:33:26