
LIN LUB KARP PIECZONY Z CEBULĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2134 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 tuskę umyć . Czosnek obrać , opłukać , posiekać , rozetrzeć z solą, wymieszać z 1 łyżką posiekanej pietruszki i natrzeć tym wewnątrz 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