
Szczupak po cygańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2630 razy.

1 kg szczupaka,

15 dag cebuli,

15 dag ogórków konserwowych,

tłuszcz do pieczenia,

100 ml ketchupu,

zielenina,

sól, pieprz,

czosnek i musztarda do smaku

Oczyszczonego i wypatroszonego szczupaka umyć , przekroić wzdłuż na półówki usuwając kość grzbietową, pokroić ukośnie na porcje, posypać przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Cebulę obrać , opłukać , pokroić razem z ogórkami w paseczki, dodać do ryby razem z posiekaną zieleniną, wlać oliwę i ketchup, upiec w gorącym piekarniku, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>