
Ryba po żydowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2935 razy.

1 kg ryby,

tłuszcz do smażenia,

20 dag cebuli,

2 żółtka,

50 ml białego wytrawnego wina,

4 dag rodzyneków,

sól, pieprz,

sok z cytryny do smaku

Oczyszczoną rybę odfiletować , zdjąć skórę, umyć , pokroić na porcje, posypać solą, skropić sokiem z cytryny i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Następnie rybę oprószyć mąką i usmażyć . Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , wymieszać z żółtkami, winem i opłukanymi rodzynekami, doprawić do smaku, połączyć ryby i zapiec.

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