
Sandacz pieczony po litewsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2639 razy.

1 kg sandacza,

25 dag słoniny,

5 dag tartego chrzanu,

2 żółtka,

zielenina,

sól, pieprz,

sok z cytryny do smaku

Oczyszczonego i wypatroszonego sandacza umyć , przekroić wzdłuż na półówki usuwając kość kręgosłupa, pokroić ukośnie na porcje posypać pieprzem i sokiem z cytryny, pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Następnie posypać przyprawami, posmarować chrzanem wymieszanym z żółtkami i posiekaną zieleniną, złożyć półówki razem, obłożyć cienkimi plasterkami słoniny, obwiązać nitką, ułożyć w naczyniu i upiec w gorącym piekarniku. Po upieczeniu zdjąć słoninę, ułożyć na półmisku, udekorować cytryna i pomidorami.

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