
Leszcz po francusku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3259 razy.

1 kg leszcza,

sól, pieprz,

10 dag masła lub margaryny,

natka pietruszki

Leszcza posolić , posypać pieprzem, odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce. Folię aluminiową wysmarować grubo masłem, włożyć rybę i zawinąć , wstawić na 20 minut do piekarnika. Wyjąć , ostudzić , zdjąć folię, wyłożyć na żaroodporny półmisek, wstawić na 5 minut do piekarnika. Posypać posiekaną natką pietruszki. Położyć kilka kawałków świeżego masła. Podawać z frytkami, surówką z cykorii lub zielonej sałaty z oliwą.