
Okoń po kijowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

kuchnia ukraińska:

1 kg okonia,

40 dag ziemniaków,

15 dag cebuli,

20 dag wędzonej słoniny,

sól,

zielona pietruszka,

30 dag warzyw /marchewka, pietruszka, seler, por/

Rybę ugotować w jarzynach. Wyłożyć na żaroodporny półmisek, obłożyć z jednej strony plasterkami ugotowanych ziemniaków. Wędzoną słoninę pokrajać w cienkie paseczki, topić przez 2-3 minuty z drobno posiekaną cebulą. Ułożyć na drugiej stronie półmiska, posypać posiekaną pietruszką, zapiec przez 10 minut. Podawać z razowym pieczywem oraz zimnym kwasem chlebowym lub piwem.