
Ryba pieczona w glinie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2025 razy.

1 kg ryby słodkowodnej,

olej,

sól,

liście klonowe

Oczyszczone i oskrobane ryby opłukać , natrzeć wewnątrz solą, posmarować oliwą, zawinąć w liście klonu i w kawałek czystego płótna, namoczonego w oleju. Obwiązać grubszą nitką, oblepić gliną i włożyć w gorący popiół ogniska lub w żarzący się węgiel drzewny. Kilka razy ostrożnie obrócić . Gdy glina zacznie pękać , ryba będzie upieczona. Podawać z ziemniakami pieczonymi w ognisku i kwaśnym mlekiem.