Ryba po gdańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2350 razy.

60 dag ryby (karpia lub sandacza)

8 dag słoniny lub wędzonego boczku,

3 dag masła,

60 dag ziemniaków,

cebula,

strąk marynowanej papryki,

pomidor,

pół szklanki śmietany,

łyżka mąki,

sól i pieprz,

Rybę umyć , odfiletować , ponacinać i naszpikować plasterkami słoniny lub boczku. Rondel lub naczynie żaroodporne wysmarować masłem, wyłożyć plastrami ugotowanych ziemniaków, ułożyć rybę, obrany ze skórki i pokrojony w ósemki pomidor oraz paseczki papryki, przyprawić solą i pieprzem, polać lekko roztopionym masłem i wstawić do gorącego piekarnika na 40 minut.

W połowie pieczenia potrawę zalać kwaśną śmietaną rozmieszaną z mąką. Podawać z pikantną surówką.