
Fladra z boczkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2368 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

4 fladry,

125 g tlustego boczku,

sol,

sok z 1 cytryny,

plastry cytryny,

pietruszka.

1. Fladre sprawic, umyc, naciac z kazdej strony ukosnie 3 razy, az do szkieletu. Posolic, skropic obficie cytryna i odstawic na 30 min.

2. Boczek pokroic w drobna kostke, zeszklic na patelni, wylozyc nan ryby. Piec

kazda strone ok. 4 min.

3. Rybe oblozyc skwarkami, udekorowac cytryna i pietruszka. Podawac z ziemniakami z wody lub z salatka z ziemniakow.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 38.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)