
Losos wędzony smazony z jajem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2940 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

400 g wędzonego lososia,

4 jaja,

4 łyżki masła,

szczypta pieprzu,

1 zielony ogórek pokrojony w plasterki do przybrania,

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki do przybrania.

1. Oстрыm nożem pokroic rybe na 4, rownej wielkosci, prostokatne plastry.
2. Na duzej patelni silnie rozgrzac maslo. Ukladac na nim plastry lososia. Na wierzch kazdego z nich wbic 1 jajo, posypac szczypta pieprzu i smazyc, poki bialka sie nie zetna.
3. Zdjac delikatnie z patelni, ulozyc na polmisku i podawac od razu, bardzo gorace, przybrane plasterkami ogorka i zielona pietruszka.
4. Osobno mozna podac jeden z sosow do ryb.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 18.

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