
Losos wedzony smazony z jajem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3003 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

400 g wedzonego lososia,

4 jaja,

4 łyżki masła,

szczypta pieprzu,

1 zielony ogorek pokrojony w plasterki do przybrania,

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki do przybrania.

1. Oстрым 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)