
Pstrag po galicyjsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3005 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

4 pstragi,

4 zębki czosnku,

2 cytryny,

natka pietruszki,

4-5 łyżek oleju,

sol, pieprz,

korzen chrzanu.

1. Pstragi sprawic, pozostawic glowy, usunac z nich oczy, starannie oplukac w kilku wodach, osuszyc.
2. Posiekac i rozgniec czosnek. Wycisnac sok z cytryny.
3. Pstragi natrzec rozgniecionym czosnkiem i sola, oproszyć pieprzem, wlozyc do srodka galazki natki pietruszki, skropic sokiem cytryny.
4. Smazyc na silnie rozgrzanym tluszczu. Podawac z plackami ziemniaczanymi.
5. Rybe przed podaniem posypac swiezo tartym chrzanem i przybrac polowkami plastrow cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 42.

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