
Sandacz po augustowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2553 razy.

1,5 kg sandacza,

1 kg cebuli,

sól, pieprz,

12,5 dag masła lub margaryny

Na dno garnka włożyć warstwę pokrojonej w plasterki cebuli wymieszanej z solą i pieprzem, na niej położyć pokrojoną w dzwonka rybę, uprzednio nasoloną.

Układać warstwami, na wierzchu ułożyć warstwę ryby, a na rybie położyć masło, przykryć .

Dusić nad ogniskiem 30-45 minut lub w piekarniku.

Podawać z ziemniakami oraz kwaszonym ogórkiem.