
Lin smażony

Dodano: 2000-08-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2525 razy.

Lina (musi mieć ok. 1kg) sprawić, posolić, oprószyć mąką i usmażyć na oleju. Dodać kubeczek dobrej, kwasnej, gęstej i tłustej śmietany. Posypać świeżo zmielonym pieprzem, po zagotowaniu śmietany - podawać. (nie może dusić się w śmietanie). Lin nie wymaga skrobienia z łuski, rozpuści się w czasie smażenia, a skórka pyszna.

Smacznego, to jedna z naszych najsmaczniejszych ryb i nieprawda że śmierdzi mułem.

Pozdrawiam, Tomek Niemiec

From: "Tomasz Niemiec" <taniemiec@zigzag.pl>