
Pstrąg (ryba słodkowodna) z Czwierciakiewiczowej

Dodano: 2004-10-09 11:20:31

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2606 razy.

Pstrąg-2 średnie sztuki lub inna ryba słodkowodna

masło prawdziwe od. 10- 15 dkg (masło najlepsze na krakowskim Kleparzu od "baby")może być ze sklepu.Margaryna absolutnie wykluczona !!

2 jajka ogotowane na twardo

jarzyna bez kapusty z natką pietruszki - też najlepiej kupić u "baby" na Kleparzu

sól, ewentualnie odrobina octu

Ugotować jajka na twardo. Ugotować posolony wywar jarzynowy w takiej ilości wody, by później móc wygodnie włożyć sprawioną rybę. Pstrąg (jest najlepszy)lub inną rybę,byle nie karp, bo za tłusty,dokładnie oczyścić można filetować ,jeszcze lepiej jeśli ktos potrafi.Włożyć do wywaru , można dodać odrobinę octu , po to by ryba się nie rozleciała. Rybę powinno gotować się szybko, ale bezpieczniej jest wolno. Ryba musi być ugotowana, a nie rozgotowana.Masło rozpuścić w rondelku - nie przypalić ! Masełko ma być rozpuszczone a nie zrumienione, dodać posiekane jajka na twardo. Ugotowaną rybę wyjąć łyżką cedzakową, polać obficie masełkiem z posiekanym jajkiem i posypać drobniutko pokrajaną natką pietruszki. Najlepiej smakuje z ziemniakami z wody i sałatką z pomidorów.

Porcja w zależności od apetytu, u mnie na trzy osoby.

Nadesłał: Krystyna - skorzystała z przepisu Lucyny Cz. <KuKrystyna@wp.pl>