
Pstrąg (ryba słodkowodna) z Czwierciakiewiczowej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2682 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 ktoś 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>