
pstrąg z wody

Dodano: 2006-04-04 19:13:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1902 razy.

pstrąg 1 sztuka na osobę

liść laurowy

3 ziarna ziela angielskiego

3 ziarna pieprzu

przyprawa do zupy np "Warzywko"

1 średnia cebula

masło

pstrąga wyczyścić sfiletować , cebule pokroić w piórka, dodać ziele angielskie, pieprz, przyprawę do zupy do smaku, zalać wodą zagotować , dodać pokrojoną cebulę i wyczyszczonego pstrąga, gotować bardzo wolno około 10/15 min. Uważać aby nie rozgotować ryby.

wyjąć na tacez wybrać cebulę dodać ugotowaną cebulę, położyć masło na rybę (trochę), jeść z chlebem smacznego

Nadesłał: qwert <>