
Pstrąg po galicyjsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2965 razy.

Recepta z kuchni żydowskiej.

(na cztery osoby)

4 pstragi

8 ząbków czosnku

1 cytryna

natka pietruszki

5-6 łyżek oleju (roślinny n.p. słonecznikowy)

sol, pieprz (z młynka),

korzeń chrzanu

1. Pstragi wyczyszczyć, pozostawić głowy, usunąć oczy i starannie opłukać pod bieżącą wodą, dokładnie osuszyć.
2. Posiekać i rozgnieść czosnek.
3. Pstragi dobrze natrzeć rozgniecionym czosnkiem i solą (w środku też), popieprzyć, włożyć do środka natki pietruszki i skropić cytryną.
4. Smazać na silnie rozgrzanym tłuszczu.
5. Pstragi przed podaniem posypać świeżo potartym chrzanem i przybrać połówkami plasterków cytryny.

Smakują do tego gotowane ziemniaki oblane masłem ziołowym lub czosnkowym. Smacznego.

From: Kilroy@Kilroy.com (Kilroy)