Pstrąg po galicyjsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3177 razy.

Recepta z kuchni zydowskiej.

(na cztery osoby)

4 pstragi

8 zabkow czosnku

1 cytryna

natka pietruszki

5-6 lyzek oleju (roslinny n.p. slonecznikowy)

sol, pieprz (z mlynka),

korzen chrzanu

1. Pstragi wyczyscic, pozostawic glowy, usunac oczy i starannie oplukac pod bierzaca woda, dokladnie osuszyc.

2. Posiekac i rozgniesc czosnek.

3. Pstragi dobrze natrzec rozgniecionym czosnkiem i sola (w srodku tez), popieprzyc, wlozyc do srodka natki pietruscki i skropic cytryna.

4. Smazyc na silnie rozgrzanym tluszczu.

5. Pstragi przed podaniem posypac swiezo potartym chrzanem i przybrac polowkami plastrow cytryny.

Smakuja do tego gotowane ziemniaki oblane maslem ziolowym lub czosnkowym. Smacznego.

From: Kilroy@Kilroy.com (Kilroy)