

---

# Smażony szczupak

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1172 razy.

Wyprawić jak zwykle rybę, pokrajać na kawałki, jeżeli gruba ta lepiej ją rozplatać, posolić na godzinę przed smażeniem, następnie wlać na patelnię sklarowanego masła, obetrzeć rybę z soli serwetą lub czystą bibułą, maczać w mące lub tartej bułce, alba też w jajku rozbitym i dopiero w tartej przesianej bułce, kłaść na patelnię w wrzące masło i obrumienić najpierw z jednej, potem z drugiej strony. Tym samym sposobem smaży się każda ryba, Małe można w całości zwyczajnie piec, dużą zaś rybę, jeżeli się piecze w całości, trzeba trochę na grzbiecie ponarzynać, żeby się łatwiej przepiekła. Masła trzeba dużo na patelnię włożyć, aby się ryba zrumieniła, dokładając bowiem będzie bładą a często i przypaloną. Bułka musi być przesiana. Do ryby smażonej podaje się sałata lub kapusta kwaszona.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"