
Okoń tub sandacz z jajami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1108 razy.

Po oczyszczeniu i na soleniu okonia lub sandacza zalać go krótko gorącą wodą, włożyć doń selery, pietruszki, parę cebuli, korzeni i gotować na ogniu przeszło kwadrans. Skoro jest ugotowany, wyjąć ostrożnie na półmisek; jeżeli pokrajany w kawałki, w takim razie ułożyć jedno dzwonko przy drugim, żeby formowały całą rybę, posypać grubo jajami, na twardo ugotowanymi i usiekanymi wraz z trochę zielonej pietruszki, oblać gorącym masłem, lecz nie rumianym, i dolać parę łyżek smaku rybiego. Do ryby można podać kartofle ugotowane z solą lub też musztardę.

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