Okoń tub sandacz z jajami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1336 razy.

Po oczyszczeniu i na soleniu okonia lub sandacza zalać go krótko gorącą wodą, włożywszy 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 trochą 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.

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