

---

# Sandacz pieczony

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 1465 razy.

Oczyszczywszy rybę rozplatać ją na pół, wyjąć kość grzbietową i osolić. Blaszany półmisek wysmarować grubo masłem, posypać bułeczką, zieloną pietruszką, szczypiorkiem i pieczarkami wprzód uduszonymi, które się nie krają w plasterki, lecz siekają drobno. Na to położyć rybę, jedną połowę obok drugiej, znów obłożyć całe pieczarkami, pietruszką i szczypiorkiem, posypać grubo tartą bułką, ułożyć na wierzch parę łyżek masła i wstawić w gorący piec na godzinę. Można przy tym podlać bulionem albo winem. Skoro się bułka zrumieni, ryby mają dosyć. Wydać na stół na tym samym półmisku.

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

---

,1713960596  
Nadesłał(a): 2024-06-17 20:40:37