
Szczupak po turecku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1336 razy.

Surowego, oczyszczonego szczupaka rozplatać , pokrajać na dzwona i osolić , aby tak poleżał kilka godzin. Wtedy ostrożnie smażyć go bez posypywania czymkolwiek na dobrej oliwie, na miedzianej patelni, na wolnym ogniu, przewracając, aby się nie zrumienił i nie przypalił. Gdy już gotów, ułożyć na półmisku lub salaterce, mieć przygotowaną drobno usiekaną białą holenderską lub ?maderą? zwaną cebulę i zieloną pietruszkę, także siekaną, i zaraz zdjawszy z patelni rybę, póki gorąca, posypać obficie tą cebulą i pietruszką, sypiąc jej także trochę na spód półmiska, potrząsnąć z lekka pieprzem i wycisnąć na to wszystko, na każde kilo ryby, jedną całą dużą cytrynę, odrzucając pestki. Ryba taka, podana na zimno w kilka godzin lub na drugi dzień po jej przyrządzeniu, jest wyborną potrawą.

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