Mazurskie smaki: sandacz w majonezie

data aktualizacji: 2014.07.30

Dostaliśmy pierwszy przepis od naszej czytelniczki, pani Haliny, która proponuje nam starą mazurską recepturę...

SANDACZ W MAJONEZIE

Składniki:

Ok 75 dkg ryby 1/4 litra oliwy 20 dkg włoszczyzny 1 duża marchew 2 pomidory trochę groszku zielonego 1 całe jajko 2 żółtka cytryna sól, cukier, listki bobkowe i ziele angielskie

Rybę wypatroszyć, obciąć płetwy i ogon, oczyścić łeb (nie obcinając), opłukać, posolić.

Do środka ryby włożyć marchew i owiązać grubą nicią; ryba w ten sposób zachowuje odpowiedni kształt. Ugotować wywar z włoszczyzny i przypraw, posolić pod koniec gotowania, przecedzić. Do ugotowanego wywaru włożyć rybę (grzbietem do góry).

Gotować na wolnym ogniu ok. 30-40 minut, potem odstawić. Ostudzoną rybę wyjąć na półmisek, usunąć marchew, oblać majonezem, przybrać zieleniną. Dookoła położyć plasterki gotowanego jajka, groszek zielony i plasterki lub ćwiartki pomidorów.

Smacznego!

Źródło: https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51688-mazurskie-smaki-sandacz-w-majonezie