



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Lin z kwaśną kapustą

Pyszości

Składniki:

- olej, 1.5 dag
- sól spożywcza, 2 g
- makaron , 25 dag
- pieczarka miejska, 20 dag
- cebula, 5 dag
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Oczyszczonego lina pokroić na dzwonka, wyjąć ości, posolić, posypać pieprzem i wstawić do lodówki na parę godzin. Włożyć do płaskiego szerokiego rondla masło, na to cebulę pokrajaną w plasterki, sparzoną poprzednio wrzątkiem oraz pieczarki, obgotowane poprzednio i pokrajane w niewielkie plasterki. Na to położyć dzwonka lina. Przykryć szczelnie pokrywą i wstawić do nagrzanego piekarnika na pół godziny. Makaron wrzucić do wrzącej osolonej wody, wlać olej i ugotować. Odcedzić i przełożyć do rondla z rybą. Z rondla wyrzucić od razu tak, aby wyglądał jak babka.

