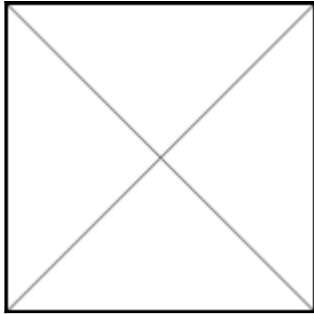




Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Okonie duszone z jajami

Ryba w połączeniu z jajkiem - mniam.

Składniki:

- okoń morski, 1 kg
- masło, 4 dag
- cebula, 5 dag
- liście laurowe, 2 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 4 szt.
- sól spożywcza, 2 g
- jajka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Okonie sprząć i nasolić na godzinę. Potem ułożyć w rondlu, dodać połowę masła, pokrajaną cebulę w plasterki oraz przyprawy. Wlać kilka łyżek wody, przykryć rondel pokrywą, dusić na wolnym ogniu. Gdy ryby będą miękkie, wyłożyć na półmisek, posypać gotowanymi na twardo posiekanymi jajami, polać masłem.

