



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Leszcz po białostocku

Njalepszy z kluskami kładzionymi

Składniki:

- koncentrat pomidorowy, 4 dag
- masło, 2 dag
- ziemniak, 1 kg
- włoszczyzna, 30 dag
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 4 dag
- cukier, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- leszcz , 1 kg

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, opłukać, odfiletować i wyporcjować. Oprószyć solą, pieprzem i mąką, obsmażyć na złoty kolor. Oczyszczoną, drobno pokrajaną cebulę poddusić na tłuszczu. Dodać pokrajane w kostkę warzywa i ziemniaki, podlać wywarem z warzyw lub wodą i udusić na półmiękkko. Następnie doprawić koncentratem pomidorowym, solą, cukrem i papryką, włożyć rybę i dusić razem z jarzynami ok. 15 min

