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

Okoń po kaszubsku

Cytryna dodaje delikatnego smaku

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- boczek wędzony, 15 dag
- sok z cytryny, 0.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- okoń morski, 1 kg

Sposób przygotowania:

Okonia sprawić, umyć osaczyć z wody, natrzeć solą i pieprzem, skropić cytryną. Po ok. 2 godz. tuszkę ryby obłożyć plastrami boczku, umieścić na ruszcie i wstawić do gorącego piekarnika. Piec ok. l godz. Podawać na gorąco z frytkami i zieloną sałatą.