



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

Jesiotr pieczony na rożnie

Osobiście uważam, że z rożna jest najlepszy.

Składniki:

- sól spożywcza, 2 g
- Śmietana 18% , 1 szt.
- koper, 1 łyżk.
- masło, 5 dag
- ocet, 1 łyżk.
- jesiotr , 1 kg

Sposób przygotowania:

Kawał oparzonego, oczyszczonego ze skóry i posolonego jesiotra skropić mocno octem i naszpikować masłem z koprem. Niech tak postoi godzinę, potem włożyć na rożen lub przywiązać szpagatem do rożna i piec na mocnym ogniu, polewając początkowo masłem na wpół z octem, a na ostatku kwaśną śmietaną. Gdy się zaczyna rumienić — obsypać mąką. Zrumienić sos, ściekający na patelnię, przecedzić, zagotować, aby trochę śmietana zgęstniała i podać na pieczyste do sałaty ze śmietaną.

