



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

## **Ryba po cygańsku**

Proponuje posmarować rybę masłem przed jedzeniem

### **Składniki:**

- ryby, 1.5 kg
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Świeżo złowioną rybę oczyścić z łusek, osolić, zawinąć w papier. Następnie oblepić 2—3 cm warstwą gliny i zagrzebać w popiele z ogniska. Tak przygotowaną rybę piec około 30 min. z jednej i ok. 30 min. z drugiej strony. Gлина musi być dobrze wypalona. Rybę przed jedzeniem można posmarować masłem.

