

Leszcz z chrzanem i jabłkami



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

leszcz	1 kg
chrzan świeżo starty	2 łyżki
jabłko	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Leszcza opłukać, oskrobać z łuski(ogólnie oczyścić całego, pozbyć się nie potrzebnych nam rzeczy). Rybę posolić, zalać wywarem z włoścзыzny i ugotować. Kawałki leszcza wyłożyć na półmisek i obłożyć startym chrzanem wymieszanym z jabłkami utartymi na tarce o dużych oczkach, odrobiną octu i cukru.