

Recettes de cuisine polonaise

En français



przepis na morszczuka (Recette du Colin, du lieu)

Cette recette polonaise de poisson est un grand classique en Pologne.

Ingrédients :

- 1 citron jaune
- Persil

- 2 œufs durs
- Echalotes
- Beurre
- Pain de mie
- 500 grammes de darnes de lieu

Préparation :

- 1 Fariner les darnes de lieu.

Les faire dorer dans une poêle avec un peu de beurre.

- 2

Saler, poivrer et réserver.

- 3

Faire fondre dans le beurre 6 échalotes (hachées). Ajouter 2 oeufs durs écrasés ainsi qu'une poignée de mie de pain émiettée.

Arroser d'un jus de citron et de persil haché.

- 4

Servir les darnes de lieu avec la sauce chaude ainsi préparée.

.

Smaczneho !