POTRAWY ŚWIĄTECZNE – przygotuj z nami szczupaka po zbójnicku

Zygmunt Malewicz – dziennikarz z Senioralnego Oddziału Radia SoVo w Legionowie poleca na święta SZCZUPAKA PO ZBÓJNICKU.

Ta unikalna potrawa to jedna ze świątecznych tradycji w rodzinie pana Zygmunta, bo przepis pochodzi od jego dziadka. Jak go przyrządzić i dlaczego powinni go przygotować szczególnie panowie? Tego dowiecie się z naszego materiału

SZCZUPAK PO ZBÓJNICKU

usmażony filet szczupaka

bulion rybny

0,5 kg pieczarek

3 szt. cebuli

2 szt. ogórka

2 szt. papryki

cukinia

śmietana lub jogurt grecki

sól, pieprz, liść laurowy

przyprawa do ryby

SMACZNEGO!!!