

prvo srečnga pa zdravga ...

naša silvesterska pojedina svinjska ribca z jabčki in smetanovo-gorčično omako
nismo kaj prida kompliciral s sestavinam

1 svinjska ribca to bo okoli 500g

2 jabčka

2 deci jušne osnove

malo smetanove omake

1 žlička polnozrnate gorčice

jabčke nabrzino opeci pazi da se ne zažgejo, ko si fertik jih daj na toplo

ribco nareži na medaljončke in daj v vročo ponvo, peci slabe 2 minuti na stran, dolij
jušno osnovo in kuhlajaj 5 minut

na koncu podaj smetano in gorčico pusti da povre in daj na krožnike

vsak medaljonček okraši z jabčkom

malo boljše slike iste variante <http://6ar.blogspot.com/2011/11/svinjska-ribca-z-jabckom-in-gorcicno.html>

LP, Nenad



