

Recette *Truite À La Cracovienne (Pologne)* : une truite par personne bien sûr

Vider, nettoyer la Truite et la faire pocher en poissonnière au court-bouillon très épicé.

Faire fondre du beurre.

Y ajouter des œufs durs hachés, le jus d'un Citron sel, poivre et muscade, du persil haché et verser sur la truite.