
Dorsz lub karp marynowany

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1198 razy.

1 kg ryby
ocet z wodą
sól
ziele angielskie
10 dkg cebuli
liść bobkowy

Rybę sprawić , przepołować wzdłuż , pokrajać w dość szerokie porcje, głowę przepołować na pół , posolić . Zagotować zaprawę z octu z cebulą, przyprawami i solą, odsunąć na brzeg kuchni, włożyć rybę i powoli ugotować na słabym ogniu. Miękką rybę wyłożyć łyżką cedzakową na salaterkę (głowę gotować dłużej). Wywar z ryby przyprawić octem do smaku, wyjąć cebulę i odparować do 3/4 litra; zalać nim rybę tak, aby była pokryta płynem, ostudzić . Podawać z sałatkami lub zimnymi sosami. Marynatę tę można przechować w zimnym miejscu przez kilka dni, w wąskim garnku kamiennym lub słoju, przykrytą galareta z wywaru.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713964820

Nadesłał(a): 2024-06-18 09:52:23