
Ryba duszona w mleku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 685 razy.

75 dag oczyszczonej ryby (morska lub słodkowodna)

szklanka mleka

2 łyżki masła

sól

Rybę pokrajać w dzwonka, ułożyć w wysmarowanej masłem kamionce, zalać mlekiem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Przykryć i dusić w niezbyt wysokiej temperaturze ok. 30 min. Przed podaniem na stół polać topionym masłem. Do tego - surówka i ziemniaki z wody.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD