
Suszony lub wędzony dorsz na gorąco

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1062 razy.

Jest to potrawa bardzo prosta i smaczna. W czasie pobytu nad morzem można dostać u rybaków solone, ususzone na słońcu dorsze. Można je zresztą zastąpić wędzonymi. Suszone dorsze wymoczyć (ok. 5 godz.) i ugotować, zalewając zimną wodą. Podając polać kwaśną śmietaną, osobno podawać gotowane ziemniaki. Dorsz wędzony nie wymaga moczenia, gotować go należy krócej, na małym ogniu, pilnie uważając, aby się nie rozpadł. Jeżeli wędzone dorsze nie są zbyt słone, wodę należy lekko osolić.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713965602

Nadesłał(a): 2024-06-18 01:55:11