
Pstrąg młynarzowej

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1057 razy.

1 kg pstrągów
3 łyżki mąki owsianej
3 dag masła
2 szklanki mleka
sok lub kwasek cytrynowy
łyżka posiekanej natki pietruszki
sól
olej do smażenia

Sprawione pstrągi wymoczyć w mleku przez ok.1 godz., po czym odsączyć na sicie, lekko osolić, obtoczyć w owsianej mące i usmażyć w rozgrzanym oleju z dodatkiem masła. Przed podaniem skropić sokiem cytrynowym i posypać zieleniną. Podawać z podsmażanymi ziemniakami i sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713975554

Nadesłał(a): 2024-06-18 03:09:23