

---

# Wątroba z miętusa lub dorsza

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1819 razy.

Wątrobę ze świeżej ryby smażyć (krótko) na rozgrzanej patelni bez tłuszczu, najlepiej na świeżym powietrzu - świetne danie na biwak! - gdyż wydziela bardzo nieprzyjemny, silny, "tranowy" zapach. Po usmażeniu posypać solą i od razu podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD