Makrela wiosenna

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1064 razy.

1 kg makreli
2 łyżki octu
ć wiartka cytryny lub łyżeczka soku cytrynowego
1 cebula
2 łyżki majonezu
3-4 łyżeczki skondensowanego mleka
łyżka posiekanego szczypiorku
łyżka posiekanej natki pietruszki
2 pomidory
1 jajko
kilka gałązek koperku

Makrele sprawić i umyć . Włożyć je do gotującej wody, dodać przekrajaną cebulę, koper, ć wiartkę cytryny lub sok cytrynowy oraz sól i wlać ocet. Ryby w żadnym wypadku nie mogą się rozgotować i rozpaść . Po ugotowaniu zostawić je na noc w tym samym płynie. Nazajutrz obrać ze skóry, podzielić wzdłuż na połowy i ułożyć na półmisku. Majonez rozmieszać ze skondensowanym mlekiem, dodać posiekaną zieleninę i tym sosem polać ryby. Przybrać ć wiartkami ugotowanego na twardo jajka i pomidorów. Podawać z sałatką ziemniaczaną i mizerią.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713971633
Nadesłał(a): 2024-06-18 00:08:32