
DORSZ ROMANTYCZNY

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1261 razy.

6 sporych kawałków dorsza,
2 ząbki czosnku,
10 dag masła,
nać pietruszki,
1 szklanka mleka,
sól,
1/4 łyżeczki białego zmielonego pieprzu.

Cząstki dorsza ułożyć w natłuszczonej brytfannie, pokryć kawałkami masła i wstawić do niezbyt gorącego piekarnika. Kiedy masło się stopi, posypać rozgniecionym czosnkiem, z pietruszką. Doprawić pieprzem i wlać osolone mleko. Pozostawić w ciepłym piekarniku na pół godziny. Podawać z ziemniakami z wody.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713352904

Nadesłał(a): 2024-06-18 13:46:47