
Chłodnik z wędzoną rybą

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1619 razy.

20 dag wędzonej ryby
1 l kwasu chlebowego
2 ogórki
5 rzodkiewek
kilka listków sałaty
pieprz
sól

Rybę obrać ze skórki, wyjąć kręgosłup oraz ości i utrzeć w misce na miazgę. Ogórki i rzodkiewki pokrajać w piórka, liście sałaty drobno poszarpać. Przygotowane składniki zalać ochłodzonym kwasem, dodać trochę pieprzu i soli do smaku. Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD