
Żabie udka 4

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2261 razy.

Z jakich zab - nie wiem bo zawsze kupuje mrozone, gotowe do spożycia.

Najczęstszy sposób przyrządzania jest taki, że udka (obtoczone w mące) smazy się, łącznie z dużą ilością natki pietruszki i ew. czosnku.

Je się to rekami - bo inaczej się nie da, dlatego też dla każdego z gości trzeba przewidzieć miseczkę z wodą (z dodatkiem soku cytrynowego) do płukania palców co jakiś czas.

Z uwagi na to, na ogół nie występuje żadna "otoczka" (poza ew. chlebem czy frytkami).

Wino - białe wytrawne, podobnie jak do ryby, ewentualnie mające trochę więcej "korpusu".

Pozdrowienia, Marek

From: marek@masg1.epfl.ch (Marek Swierkosz)

Cześć, ja robię trochę inaczej: najpierw moczę żabie udka w mleku, co najmniej przez pół godziny, po czym obtaczam w bułce tartej i smażę na masle.

Pozdrawiam, Ewa

From: "Ewa M." <knowaczNoSpam@usa.net>

A ja robię jeszcze inaczej! Smażę na dużej ilości masła dobrze posolone i popieprzone oczywiście z dodatkiem czosnku. Pod koniec dodaje natkę pietruszki i koniecznie jemy to z bagietką którą maczamy w tłuszczu! Palce lizac !!!

Nadesłał(a): Bea 2006-10-06 16:10:30