Żabie udka 4

Dodano: 2000-07-25 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2595 razy.

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

Najczestszy sposob przyrzadzania jest taki, ze udka (obtoczone w mace) smazy sie, lacznie z duza iloscia natki pietruszki i ew. czosnku.

Je sie to rekami - bo inaczej sie nie da, dlatego tez dla kazdego z gosci trzeba przewidziec miseczke z woda (z dodatkiem soku cytrynowego) do plukania palcow co jakis czas.

Z uwagi na to, na ogol nie wystepuje zadna "otoczka" (poza ew. chlebem czy frytkami).

Wino - biale wytrawne, podobnie jak do ryby, ewentualnie majace troche wiecej "korpusu".

Pozdrowienia, Marek

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

Czesc, ja robie troche inaczej: najpierw mocze zabie udka w mleku, conajmniej przez pol godziny, po czym obtaczam w bulce tartej i smaze na masle.

Pozdrawiam, Ewa

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

A ja robie jeszcze inaczej ! Smaze na duzej ilosci maselka dobrze posolone i popieprzone oczywiscie z dodatkiem czosnku.Pod koniec dodaje natke pietruszki i koniecznie jemy to z bagietka ktora maczamy w tluszczu!Palce lizac !!!
Nadesłał(a):Bea 2006-10-06 16:10:30