
Wariacja na temat lina w śmietanie

Dodano: 2000-08-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2552 razy.

Jak ktos nie lubi lina to niech go nie je, a nie niszczy smak duza iloscia cebuli.

Młode liny sa najlepsze.

Ponizszy przepis to wariacja na temat lina w smietanie:

Ryby nie skrobac, pokroic na kawalki, obtoczyc w mace i obsmazyc krotko na oleju na duzym ogniu, zeby z luski utworzyla sie skorka.

Wrzucic do wody z dodatkiem ziela angielskiego i lisci laurowych.

Pogotowac az bedzie zjadliwa, dodac smietane gesta, kwasana i tlusta, podgrzac, ale juz nie gotowac.

Smacznego !

Jarek Wisniewski

From: Jarek Wisniewski <jot@alf.cc.uni.torun.pl>