
FU-FU..LOSOS MARYNOWANY

Dodano: 2006-08-11 06:57:28

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4269 razy.

swierzy filet z lososia ze skora , sol, czosnek , cebula , olej , koperek ...

filet posmarowac przecisnietym przez praske czosnkiem i posypac suto sola (ok 5lyzek stolowych)zostawic w lodowce najlepiej na 1 dobe , nastepnie zmyc marynate pod biezaca woda , osuszyc papierowym recznikiem , . Cebule pokroic w zeberka, wymieszac z lyzka posiekanego koperku zielonego.Nastepnie kroic lososia , z ukosa , w cienkie plastry przekladac : cebula skropiona olejem +warstwa lososia +cebula skropiona olejem + warstwa lososia , itd...Podawac jako przekaske z pieczywem lub krakersami , . Swietna przekaska do piwa ...sprobuj , jest poprostu pyszne ...SMACZNEGO !!!!!

Nadesłał: DUSZKA <kkmaciejczyk@shaw.ca >