Rosół z lina

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1678 razy.

Do smaku, ugotowanego z rozmaitej włoszczyzny, dodać należy pieczoną cebulę, grzybek, kilka ziarnek pieprzu, angielskiego korzenia i zalać nim poprzednio oczyszczoną i osoloną rybę, dodawszy kawałek masła. Po ugotowaniu wyjąć rybę ostrożnie na wygrzany półmisek, rosół przecedzić, ugotować na nim francuskie kluseczki i zaraz wydać na stół. Chcąc mieć szary sos do ryby, trzeba zostawić cokolwiek smaku rybiego i zaprawić go w ten sposób jak sos do karpia.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"