
Rosół z lina

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1533 razy.

Do smaku, ugotowanego z rozmaitej włośzczyzny, dodać należy pieczoną cebulę, grzybek, kilka ziarenek 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.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"