
Rosół z głowy jesiotra lub łososia

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1889 razy.

W ugotowany smak z rozmaitej włośzczyzny włożyć poprzednio oczyszczoną, osoloną i na części rozplataną głowę jesiotra, gotować ją tak długo, aby mięso od kości odeszło, następnie przecedzić , dodać łyżkę masła, zagotować i wydać z ugotowanym, w talerzyki pokrajanym, farszem rybim.

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