
Ostrygi

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1272 razy.

Po umyciu ostryg, otworzyć je ostrym nożem i oczyścić pędzelkiem, umaczanym w słonej wodzie, z obłamków i łupin, powstających skutkiem ich otwierania. Trzeba uważać, żeby woda, znajdująca się w ostrygach, nie wyciekła. Poukładać je na talerzu i ubrać pokrajaną w kwaterki cytryną. Ostrygi można poznać czy są świeże po klarowności i po wodzie, która przy świeżych się znajduje.

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