
?Vinaigrette? z ryb

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1247 razy.

Z pozostałych ryb można sporządzić wyborną sałatę, podaną jako zakąskę na muszelkach. Resztki ryb obrać ze skóry i z ości i pokrajać w kostkę. Kilka kartofli ugotowanych, grzyby lub rydze marynowane, korniszony, trochę ugotowanego groszku zielonego, kilka jaj na twardo, pokrajać wszystko w kostkę, posolić, popieprzyć i wymieszać z następującym sosem: rozetrzeć dwa surowe żółtka z trzema łyżkami oliwy do białości, dodać łyżkę musztardy, sok z jednej lub półtora cytryny i odrobinę cukru na koniec noża. Sałatę tę w większej ilości można podać też na salaterce, ubrać listkami zielonej sałaty i częstkami jaj na twardo.

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