Sos musztardowy do sandacza lub szczupaka

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1274 razy.

Ugotować troszkę surowego zielonego groszku w wodzie z solę, pokrajać w kostkę trzy marchewki, odrzucając środek i ugotować w wodzie z solą, tak samo 6 średniej wielkości kartofli, gotując oddzielnie gdyż kartofle są miękciejsze; pokrajać w kostkę marynowanych grzybów, rydzów, korniszonów. Ubić kwaterkę oliwy, angielskiej musztardy, utrzeć razem doskonale i rozebrać smakiem od ryb, który powinien być esencjonalny, wsypać cukru do smaku, wcisnąć soku z jednej cytryny, próbując aby nie było ani za kwaśne ani za słodkie, wrzucić przygotowane jarzynki, postawić na ciepłej kuchni, aby się wszystko zagrzało razem, pilnując aby się nie gotowało, wymieszać i polać na półmisku ułożoną rybę gotowaną, czy w całości czy w kawałkach. Proporcja jest na rybę 2 i 1/2 kilo.

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