Sos sardelowy do ryb lub dziczyzny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1154 razy.

Cztery sardele wymoczyć w wodzie, obrać z ości, posiekać i przefasować przez sito, wraz z trzema żółtkami ugotowanymi na twardo. Potem utrzeć małą łyżeczkę musztardy krymskiej z łyżeczką oliwy i sokiem z pół cytryny, zmieszać razem, a w końcu dać trochę soli, cukru i pieprzu.

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