
Szczupak w naturalnym sosie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1152 razy.

Oczyszczyć szczupaka, pokrajać go w kawałki, posolić, niech tak parę godzin poleży. Nakrajać cienko pietruszki, selera, marchwi, usiekać parę cebul, wysmarować rondel grubo masłem, włożyć warstwę włoszczyzny, przesypać korzeniami, potem warstwę szczupaka, kawałek masła, znów warstwę włoszczyzny i kawałek masła, przykryć mocno pokrywą i niech się tak dusi na wolnym ogniu pół godziny. Przed wydaniem można wsypać trochę tartą bułki.

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

,1713356640

Nadesłał(a): 2024-06-18 04:39:16