Szczupak w naturalnym sosie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1300 razy.

Oczyściwszy 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 tartej bułki.

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

,1713356640
Nadesłał(a): 2024-06-18 04:39:16