
Szczupak z kluseczkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1102 razy.

Szczupaka dobrze oczyszczonego pokrajać na kawałki i posolić go na parę godzin przed gotowaniem. Następnie ułożyć go w rondlu, nakładsć włoszczyzny, cebuli, trochę pieprzu i zalać wodą tyle ile sosu potrzeba i gotować na wolnym ogniu przez kwadrans. Rybę wyjąć ostrożnie na półmisek, przykryć prędko, żeby para nie wyszła i ryba nie ostygła. Następnie zrobić sos z chrzanu, połączyć nim rybę, smak zaś rybi zaprawić kwaśną śmietaną rozbitą z mąką i zagotować parę razy. Poprzednio ugotować kluseczki, ułożyć w środku na półmisku i połączyć zaprawką rybią.

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

,1713962946

Nadesłał(a): 2024-06-18 04:09:53