
Szczupak duszony z chrzanem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1097 razy.

1 1/2 kilo szczupaka oczyścić i pokrajać na dzwonka i osolić . Utrzeć jeden gruby lub dwa cienkie korzenie chrzanu, sparzyć go dobrze. Najwyżej na małą godzinkę przed obiadem włożyć w rondel łyżkę masła mało osolonego, ułożyć dzwonka szczupaka, posypać chrzanem i zalać 1/4 litrem świeżej kwaśnej śmietany. Postawić na wolnym ogniu i dusić dobre pół godziny, potrząsając kilkakrotnie rondlem, żeby się nie przypalił.

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