
Szczupak w szafranowym sosie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 978 razy.

Odgotować szczupaka tak jak zwykle w smaku z włoszczyzny z dodaniem cebuli i korzeni. Zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić smakiem rybim, wlać wina, octu, rodzynków sułtanek, dolać przez sitko rozpuszczonego w winie szafranu, zagotować razem, wyłożyć szczupaka na półmisek, który obłożyć rodzynkami i krajaną w plastry cytryną, a w gorącym sosie rozbić 2-3 żółtka i nieco kwaśnej śmietany.

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