
Szczupak w zrazowym sosie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1135 razy.

Po oczyszczeniu szczupaka pokrajać go w dzwonka i osolić na godzinę. Następnie, włożyć w rondel masła, na to ułożyć warstwę szczupaka, posypać tartą przesianą bułką, siekaną cebulą, można i trochę tłuczonego pieprzu dodać, znowu masła, warstwę szczupaka, posypać bułką i cebulą, przykryć pokrywą i dusić na ogniu półgodziny, potrząsając czasami rondlem, żeby się ryba nie przysadziła. Na wydaniu zacisnąć cytryną. Do ryby można podać kartofle smażone lub ugotowane w całości z solą.

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