Szczupak lub sandacz w całości podany do różnych sosów lub masła

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1688 razy.

Rybę po oczyszczeniu i nasoleniu ułożyć w wanience lub rondlu płaskim w okrąg, zalać letnim smakiem, wygotowanym z rozmaitej włoszczyzny i korzeni i gotować na wolnym ogniu, pilnując, aby się nie rozgotowała. Po ugotowaniu podłożyć dużą warząchew od głowę ryby, wziąć drugą ręką za ogon i prędko wyjmując, rozciągnąć na przygotowany wygrzany długi półmisek, kładąc ją grzbietem do góry. Półmisek ubrać wkoło rzeżuchą, rakowymi szyjkami i bułeczkami z kawiorem. Do ryby podać w jednej sosjerce masło zasmażone, a w drugiej sos musztardowy lub jaki inny, do ryb stosowny.

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

,1713962504
Nadesłał(a): 2024-06-18 00:29:10