
Karasie ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1085 razy.

Karasie sprawione i nasolone na godzinę przed gotowaniem nalać wodą, włożyć włoszczyzny i korzeni, łyżkę masła i gotować na nagłym ogniu najwięcej 20 minut. Osobno utrzeć łyżkę masła z pszenną mąką, rozprowadzić smakiem rybnym, wlać parę łyżek kwaśnej śmietany i trochę drobno siekanego kopru, zagotować raz z rybą i następnie wyłożyć ryby na półmisek z trochę sosu. Do reszty sosu można ugotować na wodzie drobno krajane kluseczki lub padać do nich kartofle, odgotowane z solą.

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