
Sandacz lub okoń w sosie holenderskim

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1260 razy.

Oczyszczonego i osolonego sandacza włożyć w wanienkę do gotowania ryb lub też owiniętego w serwetę w rondel, zalać smakiem z włoszczyzny z dodaniem cebuli i korzeni. Po półgodzinnym gotowaniu wyjąć go, odwinąć serwetę, rybę wyprostowawszy ułożyć na półmisku grzbietem do góry i zrobić do niej sos: Łyżkę masła z łyżką mąki rozetrzeć na śmietanę, wbić 3 żółtka, rozprowadzić smakiem od ryby, włożyć kaparów, zacisnąć cytryną, zagotować mieszając, aby się jaja nie zwarzyły i sosem tym polać rybę.

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