
Karp na niebiesko

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1209 razy.

Sprawiwszy karpia, pokrajanego w dzwona, ułożyć w rondelku, wlać to na pół kwarty tęgiego wrzącego octu, a tym sposobem zrobi się karp niebieski, zrobić do niego sos jak wyżej, gotując go z tym sosem. Po wyjęciu obwinąć serwetą aby wystygł, ułożyć na półmisku, ubrać zieloną pietruszką albo rzeżuchą i wydać. Tak samo urządzić można szczupaka i lina.

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

,1713448988
Nadesła(a): 2024-06-17 23:01:29