Lin duszony po nelsońsku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1576 razy.

Wszystko co się krótko dusi nazywają ?po nelsońsku?. Oczyszczonego lina rozpłatanego i w kawałki pokrajanego włożyć w rondel, kładąc na pół kilo lina 10 deka masła, trzy pieczarki pokrajane w cienkie plasterki trzy kartofle także cieniutko pokrajane i sparzone poprzednio, oraz jedną cebulę w plasterki krajaną, posypać pieprzem i na dużym ogniu pod pokrywą dusić 20 minut, potrząsając często mocno rondlem. Tylko dwie ryby są zdatne do tego sposobu gotowania: szczupak i lin. Inne są albo za delikatne, albo za drobne i za ościste.

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