
Jesiotr pieczony

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1464 razy.

Oczyszczyć , pokrajać w dzwona i posolić jesiotra, skropić lekkim octem na godzinę i piec go w brytfannie, polewając z początku masłem, a przy końcu śmietaną kwaśną; skoro zacznie się rumienić , obsypać tartą bułką. Jesiotr taki podaje się do sałaty zielonej, lub sałaty z kapusty. Można go także dać na zimno z octem i oliwą, a będzie jeszcze lepszy.

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

,1713448668
Nadesła(a): 2024-06-18 10:28:40