

---

# Fricandeau z jesiotra

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1347 razy.

Ładny kawał jesiotra oczyścić ze skóry i naszpikować słoniną. Posolić , popieprzyć , włożyć do rondla, dodając jeszcze kawałki słoniny, kilka listków i korzeni, marchew, pietruszkę, 2 cebule i kawałek selera. Podlać bulionem lub wodą i dusić przez godzinę. Potem jesiotra pokrajać , połać go smakiem przetartym przez sito i obłożyć kartoflami.

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