
Sum z białym sosem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1143 razy.

Sum jest rybą miękką bez ości, mało znaną i używaną. Bardzo dobra jest z suma zupa lub ugotowany z włoszczyzną jak zwykle, a następnie podany z białym sosem. Łyżkę masła zagotować z łyżką mąki, rozetrzeć na biało, rozprowadzić smakiem z ryby, włożyć dwie łyżki dobrej śmietany kwaśnej, trochę kopru siekanego, zagotować i połać pokrajanego w plastry suma.

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