
Łosoś w całości z rakowym masłem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1167 razy.

Oczyszczonego łososia nasolić , obsypać różną włośzczyzną i korzeniami, obwiązać serwetą i włożyć do miedzianej wanienki do gotowania, zalać zimną wodą, dodając trochę octu i 1/4 litra białego wina i gotować z początku na ostrym, póź niej na wolnym ogniu. Skoro się ugotuje, wyłożyć na półmisek, przykryć ogrzaną serwetą, aby nie ostygł i ubrać ugotowanymi kalafiorami i rakowymi szyjkami, a sos z śmietany, zaprawiony rakowym masłem, podać osobno. Można też dać do niego sos musztardowy z kaparami.

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

,1713445025
Nadesła(a): 2024-06-18 13:01:15