
Pstrąg

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1059 razy.

Oczyszczone pstrągi ugotować w wodzie z włoszczyzną, następnie polać świeżym masłem i zaciśnąć cytryną lub też posypać siekanymi, twardymi jajami i polać masłem. Dają je także w galarecie jak auszpik, podając do nich ocet i oliwę lub sos musztardowy. Można je także dusić w winie węgierskim, na pół zmieszanym ze smakiem z włoszczyzny, dodając do tego łyżkę masła, trochę korzeni i cebuli. Polewa, się na półmisku sosem, w którym się dusiły. Dają takie pstrągi smażone lub opiekane na ruszcie a następnie zawinięte w papier masłem wysmarowany i w nim zarumienione. Podają się z papierem zaciśnięte cytryną.

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