

---

# Stokfisz polany masłem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1105 razy.

Sparzony stokfisz sposobem wyżej podanym obrać z ości, pokrajać w duże kawałki i włożyć w gotującą, dobrze zasoloną wodę; gdy się parę razy zagotuje, wyjąć go z wody, osączyć na durszlaku, obrać z pozostałych ości i zaraz gorący wyłożyć na wygrzany półmisek, polać go masłem zarumienionym z bułką i krajaną w plastry cebulą, posypać pieprzem i tartym chrzanem; osobno podać do niego chrzan z octem lub musztardą. Można go też po ugotowaniu połupać i w maśle uprzyżyć .

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