
Stokfisz z śmietanowym sosem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1096 razy.

Stokfisz sparzyć zwyczajnym sposobem, obrać z ości, posolić i gotować w następującym sosie: uprzyżyć krótko w maśle, dodawszy trochę wody i parę ziarenek pieprzu, drobno uszatkowanej pietruszki osobno zasmażyć na biało masła z mąką, rozprowadzić smakiem z pietruszki, wlać ć wierć litra śmietany, wrzucić stokfisz i zagotować parę razy. Z pietruszką można poprzednio ugotować trochę brukwi, w plasterki krajanej i włożyć ją w sos do stokfiszu. Stokfisz można też dać zaprawiony masłem z mąką bez śmietany, a będzie także dobry.

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

,1713445677

Nadesłał(a): 2024-06-18 11:35:44