

---

# Stokfisz z śmietanowym sosem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 1062 razy.

Stokfisz sparzyć zwyczajnym sposobem, obrać z ości, posolić i gotować w następującym sosie: uprzążyć krótko w maśle, dodać trochę wody i parę ziarek pieprzu, drobno uszatkowanej pietruszki osobno zasmażyć na białym maśle z mąką, rozprowadzić smakiem z pietruszki, wlać ćwierć 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