
Śledzie smażone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1043 razy.

Moczyć śledzie przez 24 godziny, oczyścić, osuszyć z wody bibułą, posypać mąką, włożyć na patelnię w zasmażone masło i obrumienić po obydwu stronach, następnie ubrać w plasterki wiertkami cytryny i podać do nich kartofle.

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