
Raki gotowane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1150 razy.

Dać do rondla żywe, czysto wypłukane raki, nalać je wodą, tak aby było przykryte, posolić , dać łyżeczkę kminku, pietruszki i gotować 15-20 minut pod przykrywą t.j. dopóki nie będą czerwone. Po czym ułożyć je pięknie na półmisku, z wierzchu posypać z zieloną pietruszką i podać na stół. Smaczniejsze są, zalane w miejsce wody wrzącym winem.

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