# Homary

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1343 razy.

Homary są ulubioną potrawą smakoszów. U nas dostać ich można w składach delikatesów. Przychodzą żywe, zapakowane w trawie morskiej. Zaraz po przybyciu, trzeba je zagotować , gdyż się trawią i tracą na smaku. Począwszy od 2 stopni zimna, nie można sprowadzać homarów żywych, gdyż zmarzłyby w drodze natenczas przychodzą ugotowane. Jeżeli mamy homara żywego, a chcemy go podać na zimno, trzeba go przyrządzić następującym sposobem: Zagotować wody z solą, z włoszczyzną i korzeniami w gotującą się wodę włożyć homara, dobrze przedtem wymytego, gotować 20 minut i dłużej, zależnie od wielkości homara. Pozostawić w tym smaku aż zupełnie wystygnie, potem zimnego homara wysmarować oliwą, aby nabrał połysku, przekroić wzdłuż począwszy od głowy, łapki w środku rozbić kantem noża tak, aby nie uszkodzić mięsa, następnie ułożyć go na półmisku i ubrać zieloną sałatą i galaretką, Sos majonezowy lub musztardowy podaje się oddzielnie.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

,1713449492
Nadesłał(a): 2024-06-18 06:17:50