

---

# Żaby smażone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1081 razy.

Trzeba z nich zdjąć skórę i wykrajać tylne łopatki, które się smaży w następujący sposób: Zgrabnie wykrajane łopatki wrzucić na 5 minut w wrzącą wodę, zmieszana z octem i solą, po czym maczać je w mące i piec na patelni na klarowanym maśle, póki nie będą rumiane. Wydać suche i bardzo gorące, otoczone zieloną pietruszką, smażoną w maśle.

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