
Lin po węgiersku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1077 razy.

Dwie duże cebule utrzeć na tarce, udusić na jasny żółty kolor z łyżką masła, potem wsypać łyżkę mąki, zasmażyć razem, rozprowadzić rosołem lub wprost wodą, wlać ćwierć litra kwaśnej śmietany, wsypać na koniec noża papryki i zagotować. Oczyszczonego i posolonego lina pokrajać w dzwonka, sparzyć wrzącą wodą i włożyć do przygotowanego sosu, niech się dusi wolno, aż będzie ryba miękka, a sos odpowiednio wysadzony. Podać można z rondelkiem na stół, obwiązawszy boki białą serwetą, a osobno na półmisku? kluski kładzione lub kartofle,

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

,1713975642
Nadesłał(a): 2024-06-18 06:34:07