Sandacz z wody do sosów zimnych lub gorących

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1225 razy.

Ładnego grubego sandacza ugotować lub udusić w parze podłożywszy łyżkę masła i trochę smaku z włoszczyzny, którym trzeba często rybę podlewać . Ryba duszona jest smaczniejsza, ?bo więcej smaku i soków w sobie zatrzymuje. Wyjąwszy z wanienki ułożyć ją grzbietem do góry na półmisku na białej serwecie, ładnie w rożki złożonej, półmisek ubrać zieloną i podać na gorąco do rozmaitych sosów gorących jak ?Genévoise?, ?Matelot?, ?Bordelaise?, pieczarkowy kaparowy biały, cytrynowy lub zimnych jak tatarski, ?Remoulade?, ?Ravigotte?, ?Cumberland? etc. które się podają osobno w sosjerce.

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

,1713959431
Nadesłał(a): 2024-06-18 11:32:55