
Sandacz z pieca z grzybkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1068 razy.

Ugotować garść grzybów suchych, drobno usiekać i wymieszać z pół litrem kwaśnej śmietany, dodać dwie łyżki smaku z grzybów, soli na koniec noża, mąki i dwa żółtka. Wszystko to dobrze rozbić. Oczyszczonego sandacza posolić, położyć na półmisku blaszanym lub niklowym, przykryć wysmarowanym masłem papierem i polewając często, podpiec na wpół w piecu, potem oblać go śmietaną z grzybami i postawić jeszcze na 20 minut na ruszcie, aby się z wierzchu przyrumieniła.

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

,1713972756

Nadesła(a): 2024-06-17 21:18:29