
Sandacz z rakami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1057 razy.

Oczyszczonego i osolonego sandacza obwinąć w tłusty papier, wstawić na brytfannie do pieca i piec często polewając masłem. Gdy w środku już także upieczony, położyć go grzbietem do góry na długim półmisku, rozpuścić łyżkę masła rakowego, wsypać doń garść usiekanego kopru i polewać łyżeczką całego sandacza. Naokoło półmiska poukładać skorupki z raków nadziane farszem, a osobno w sosjerce podać sos rakowy z obranymi szyjkami i nóżkami rakowymi. Na domowe zwykłe danie można obranego sandacza pokrajać w kawałki, podduścić w maśle rakowym, a potem zalać sosem i dusić dalej aż będzie zupełnie miękki. W ten sposób zrobiony jest nawet smaczniejszy.

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