
Sandacz duszony z ryżem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1096 razy.

Średniej wielkości oczyszczonego sandacza rozplatać na dwoje, wyjąć ości i głowę, pokrajać na małe kawałki, posolić, włożyć do rondla i podduzić na wpół z masłem, dolewając po trochu smaku z jarzyn. Osobno ugotować na sypko 10 deka ryżu; wymieszawszy go po ugotowaniu z dwiema łyżkami powidełka pomidorowego. Potem włożyć do rondla na spód ryż, na ryż rybę, przekładać tak aż do końca, zalać dwiema łyżkami roztopionego masła i pół podaj szklanką madery i dusić na wolnym ogniu jeszcze przez 15 minut.

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

,1713972440
Nadesłał(a): 2024-06-18 09:56:53