Pstrągi na niebiesko

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1241 razy.

?Truites au bleu?. Pstrąg zarówno jak morska ryba ?solet?, jest jedną z najdelikatniejszych ryb. Nie ma wcale łuski, nie potrzeba go skrobać , lecz po zabiciu i po wyjęciu wnętrzności tylko w kilku wodach opłukać . Podając je na niebiesko, trzeba przed gotowaniem ułożyć na półmisku i zalać szklanką winnego octu, niech tak poleżą pół godziny obracając je na obie strony. Pstrągów się nie soli, lecz do wody, w które się mają gotować , wsypać łyżkę soli; gdy woda kipi, trzeba je kłaść ostrożnie grzbietem do góry i nie przykrywając wcale, gotować na wolnym ogniu 20-25 minut. Wody powinno być niewiele, tyle tylko, żeby pstrągi były przykryte. Gdy gotowe, wyłożyć je na półmisek na ładnie złożoną serwetę, każdemu w pyszczek wetknąć zieloną gałązkę, obłożyć młodymi lub wykrawanymi kartofelkami, a w sosjerce podać roztopione masło.

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

,1713964506
Nadesłał(a): 2024-06-17 20:37:40