
Łosoś z wody z masłem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1121 razy.

Łosoś jest jedną z najwykwintniejszych ryb podawanych na wielkich przyjęciach. Bywa w dwóch gatunkach: morski i rzeczny, rzeczny jest jednak o wiele smaczniejszy, ma ładny różowy kolor i łatwiej go u nas dostać. Mamy łososie w Wiśle, Dunajcu a często zabłąka się do innych rzek dopływających do Wisły. Na większe przyjęcie podaje się w całości, na użytek codzienny można go dostać na targu w kawałkach. Gotuje się całego lub w kawałkach, oczyszczonego i nasolonego tak jak inne ryby w smaku z włoszczyzny i cebuli. Przed podaniem należy go ułożyć na półmisku, na ładnie złożonej serwecie, ubrać zieloną pietruszką i plasterkami cytryny, a w sosjerce podać rozpuszczone masło.

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