
Łosoś z wody do gorących i zimnych sosów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1067 razy.

Oczyszczonego i posolonego łososia ugotować i ułożyć na półmisku jak powyżej, a osobno podać wedle upodobania sos gorący w sosjerce: holenderski, szampionowy, ?poulette?, cytrynowy, biały kaparowy lub zimne: tatarski, ?remoulade?, musztardowy etc.

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