
Łosoś z rusztu

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1070 razy.

Oczyszczonego i posolonego łososia pokrajać w całej grubości w większe dzwonka, wyjąć wszystkie ości boczne oprócz środkowej, maczać każdy kawałek w świeżej oliwie lub w rozpuszczonym maśle i piec na rozpalonym ruszcie, lub przysmażyć z obu stron, gdzie przekrojony, na patelni, a włożywszy na drugą suchą brytfannę, wstawić na 10 minut do pieca, aby w środku doszły. Podając, ułożyć na serwecie na półmisku jedno dzwonko na drugim jak kotlety, ubrać plasterkami cytryny, zieloną pietruszką i podać osobno w sosierce zimny sos wedle upodobania.

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

,1713976544
Nadesłał(a): 2024-06-18 02:16:34