
Jesiotr po polsku w śmietanie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1694 razy.

Jesiotr jest bardzo dużą rybą, więc kupuje się tylko w kawałkach. Trzeba liczyć proporcję, jak mięsa na osobę. Najsmaczniejsze kawałki są od ogona. Dwa kilo jesiotra sparzyć wrzącą wodą, aby odór nieprzyjemny stracił, zdjąć skórę, która jest bardzo gruba, nasolić na godzinę wcześniej i dusić na maśle w parze, podlewając smakiem z jarzyn i cebuli. Gdy już jest miękki, zalać kwaterką śmietany, w której rozbić pół łyżeczki mąki i wsypać garść siekanego kopru. Jesiotra pokrajać w cienkie plastry jak sztukę mięsa, ułożyć na półmisku, obłożyć kartoflami gotowanymi i połączyć sosem.

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

,1713971135
Nadesłał(a): 2024-06-18 05:23:16