

---

# Sum i miętus gotowany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1352 razy.

Tak samo przyprawione ryby jak poprzednio, ugotować w smaku z włoszczyzny i cebuli, ułożyć na półmisku, oblać rumianym masłem, a w sosierce podać osobno wedle upodobania sos angielski do ryb ?Victoria? i ?Génevoise?, lub holenderski albo pomidorowy. Można te ryby podawać także oblane masłem z siekanymi jajami.

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