

---

# Wyzina z sosem chrzanowym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1248 razy.

Wyzina jest to ryba solona i suszona, którą przed użyciem trzeba wymoczyć przez dobę w zimnej wodzie, po czym pokrajać w plasterki i gotować przez godzinę tak jak każdą inną rybę w smaku z jarzyn, cebuli i korzeni, a potem włożyć jeszcze na chwilę do sosu chrzanowego ze śmietaną i razem podduścić .

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