
Kotlety bite z sandacza z sosem rakowym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1154 razy.

Oczyszczonego sandacza ubić dobrze z wierzchu pałką, rozplatać na dwoje, wyjąć wszystkie ości, zdjąć skórę i pokrajać na podłużne kawałki w formie kotletów, obsypać mąką i usmażyć na maśle. W każdy kotlet u końca założyć zamiast kostki łapkę z raka, kłaść na półmisku jeden na drugim, a naokoło ugarniować nadziewanymi skorupkami z raków, a w sosjerce podać osobno sos rakowy.

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