
Potrawa zapiekana z pozostałych ryb

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1120 razy.

Z pozostałych ryb można przyrządzić bardzo smaczną potrawę. Pokrajać w talarki litr obranych kartofli, obgotować w słonej wodzie, uważając, aby się nie rozleciały. Osobno ugotować na twardo; dwa lub trzy jaja i też pokrajać w talarki, pozostałą rybę w kawałki i na półmisku blaszanym lub niklowym ułożyć warstwami kartofle, jaja i rybę, przesypując za każdym razem tartym parmezanem; pierwsza i ostatnia warstwa ma być z kartofli. Zalać wszystko ćwierć litrem kwaśnej śmietany, po wierzchu rumianą bułeczką z masłem i zapiec w piecu przez pół godziny aż się zrumieni.

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

,1713961333

Nadesłał(a): 2024-06-17 22:05:16