
Krokiety z ryb

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1063 razy.

Łyżkę masła utrzeć z dwoma żółtkami, usiekać drobno trochę gotowanych truflii lub szampionów i 40 dag ryby też ugotowanej, dać soli i białego pieprzu do smaku, wsypać garść zielonej pietruszki, z pozostałych białek ubić pianę i wszystko razem wymieszać, a wyrzuciwszy na stolnicę, robić podłużne krokiety obtaczane w mące, a potem smarować jajkiem, posypać bułką i smażyć na maśle na rumiano. Ułożyć na półmisku jedne na drugich tworząc piramidę, ubrać zieloną sałatą, a w sosjerce podać sos "Bordelaise", pomidorowy lub inny ostry albo też sałatę zimową. Podają się do śniadania jako i entre-mets po zupie.

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