
Kablion i łupacz po angielsku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1479 razy.

Jedną z powyższych ryb oczyścić , sparzyć i skropić cytryną, a potem ułożyć w brytfance lub rynce kamiennej piec w piecu pół godziny, polewając często masłem sardelowym. Gdy się zaczyna rumienić , posypać z wierzchu tartą bułką i skropić masłem. Osobno przygotować sos następujący: usiekać drobno parę szalotek, kilka korniszonów, dodać łyżkę kaparów, szczyptę pieprzu i zagotować z szklanką rosołu lub wody, dodawszy trochę sosu Cabul. Pół łyżki maki utrzeć z łyżką masła sardelowego, rozprowadzić tym sosem, zagotować i podać osobno w sosjerce.

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

,1713448409
Nadesłał(a): 2024-06-18 12:53:00