

---

# Kablion i łupacz po węgiersku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 1305 razy.

Oczyszczyć , sparzyć , posolić i skropić cytryną kawałki powyższych ryb i zostawić niech poleżą godzinę. W rynce udusić na rumiano dwie cebule i szczyptę zielonej papryki, ułożyć potem rybę, skrapiać rosołem lub smakiem z włośzczyzny, a w końcu zalać kwaterką kwaśnej śmietany, w której rozbić łyżeczkę mąki i podać z kluskami zwyczajnymi lub francuskimi.

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

---

,1713357343  
Nadesłał(a): 2024-06-18 11:20:29