
Kablion i łupacz po węgiersku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1264 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 włoścзыzny, a w końcu zalać kwaterką kwaśnej śmietany, w której rozbić łyżeczkę mąki i podać z kluskami zwyczajnymi lub francuskimi.

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

,1713357343

Nadesła(a): 2024-06-18 11:20:29