
Kablion i łupacz ?au gratin?

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1347 razy.

Jedną z powyższych ryb ugotować na wpół sposobem podanym w ogólnych przepisach, potem na półmisku obłożyć kartoflami lub makaronem, zalać ćwierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z ćwierć łyżeczką mąki i dwoma łyżkami tartego parmezanu, po wierzchu posypać przyrumienioną bułeczką z masłem i wstawić do pieca, aby się zapiekło na rumiano. Można zalać te ryby zamiast śmietaną sosem beszamelowym, a będą jeszcze smaczniejsze.

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

,1713450548
Nadesłał(a): 2024-06-18 00:45:39