

---

# Ozorowiec (Rothzu nge)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 1233 razy.

Ta ryba posiada delikatne i smaczne mięso. Czerwoną skórę odkroić około głowy i ściągnąć ku ogonowi, natomiast białą skórę należy pozostawić i tylko z łuską oskrobać. Po należytym oczyszczeniu, trzeba ją dobrze skropić cytryną.

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

---

,1713353195  
Nadesła(a): 2024-06-18 06:59:36