
Ozorowiec (Rothzu nge)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1313 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.

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

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