
Szczupak w galarecie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1359 razy.

Oczyścić , oprawić , obmyć czysto i pokrajać na kawałki rybę, posolić ją przynajmniej na godzinę przed gotowaniem. Ugotować smak z włoszczyzny z korzeniami, włożyć doń wytartą z soli rybę i ugotować ; odstawić od ognia, rybę wyjąć , smak, jeżeli go za wiele, wygotować i zlać przez sitko lub przez serwetę. Rybę w formie lub salaterce ułożyć i zalać galaretą. Można też wlać do galarety łyżkę tęgiego octu. Jeżeli kto chce może na dno formy ułożyć cytrynę w plasterki krajaną, korniszony, grzybki krajane, zalać trochę galarety, zastudzić , dopiero ułożyć rybę i nalać resztą tą galarety. Można też podać jedną salaterkę z białą galaretą, a drugą różową, zafarbowawszy ją koszenilą.

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