
Marynata klasztorna ze szczupaka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1317 razy.

Oprawionego szczupaka pokrajać w dzwona i posolić na godzinę, potem go usmażyć w oleju, osuszyć na blasze w piecu i polać octem przegotowanym z korzeniami. Ryba tak przyrządzona szczególnie ma smak i bardzo długo się konserwuje.

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