
Marynata z węgorza

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1343 razy.

Oprawiwszy węgorza lub jesiotra, pokrajać w kawałki, natrzeć solą, niech tak poleży 2 godziny. Tymczasem zagotować lekkiego octu, dobranego na połowę z winem francuskim, nakrajać włoszczyzny, cebuli, wrzucić listek bobkowy, korzeni i gotować pół godziny, potem włożyć rybę, gotować 25 minut, wyjąć ją, ułożyć w słoje, smak jeszcze trochę gotować, przestudzić i zalać nim rybę, dolewając na wierzch tęgiego przegotowanego octu. Jeżeli ryba ma być użyta w kilku dniach, to w takim razie odgotować ją w smaku z włoszczyzny i zalać lekkim octem. Podając na stół, polać octem z oliwą.

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