Marynata z węgorza

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1359 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 słój, 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.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"