
Ryby wędzone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2242 razy.

Rybę oskrobać , rozplatać na pół przez grzbiet, oczyścić , posolić i ułożyć w drewnianym naczyniu, przesypując korzeniami. Po 3 dniach rozpiąć na drewnienka i wietrzyć przez 1 lub 2 dni, potem owinąć każdą w papier i zawiesić w zimnym dymie 8 lub 12 dni. Im ryba tłuszczejša tym lepsza do wędzenia.

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