
Karp pieczony w mleku

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 razy.

2 kg karpia
2 łyżki mąki
szklanka mleka
mielony pieprz
sól

Karpia (najlepiej dużą sztukę) oczyścić , usunąć wnętrzności, opłukać . Naciąć nożem grzbiet z obu stron w ok. 2-centymetrowych odstępach, trochę osolic . Całą rybę obtoczyć w mące, przełożyć do natłuszczonej brytfanny, polać mlekiem wymieszanym z mielonym pieprzem i solą. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 35-45 min. Podawać z sałatką warzywną lub ziemniaczaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD