
Karp w sosie chrzanowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1066 razy.

Duży karp (ponad 1 kg)
szklanka śmietany
jabłko
3 łyżki utartego chrzanu
włoszczyzna
łyżka masła
sól
łyżka octu
sok cytrynowy
szczypta cukru

Z włoszczyzny ugotować wywar, zakwasić octem i włożyć sprawioną rybę. Lekko osolić i gotować ok. 20 min na małym ogniu (najlepiej w foremce do gotowania ryb w całości). Po ugotowaniu przełożyć na półmisek i polać topionym masłem.

Przygotowanie sosu: Do śmietany dodać utarty chrzan i jabłko, przyprawić cukrem, sokiem cytrynowym i solą. Sos podać osobno w sosjerce.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD