
Karp z papryką

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1163 razy.

Kuchnia węgierska

8 filetów z karpia sól

1 cebula 3 filiżanki kwaśnej śmietany

80 g tłuszczu 2 łyżki mąki

1 łyżeczka mielonej papryki

Filety z karpia umyć , posolić . Posiekaną cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać mieloną paprykę, dolać wody i zagotować . Włożyć filety z karpia i zalać je taką ilością wody, aby były przykryte. Ugotować je na miękko pod przykryciem. Mąkę dokładnie wymieszać z kwaśną śmietaną, wlać na filety i wszystko jeszcze raz zagotować . Podawać na gorąco razem z kluseczkami lub innymi mącznymi dodatkami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713959207

Nadesła(a): 2024-06-18 00:14:23