
Karp z grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1137 razy.

Kuchnia węgierska

8 filetów z karpia

100 g masła

1 cebula

1 filiżanka słodkiej śmietany

150 g grzybów

2 filiżanki kwaśnej śmietany

sól

1 kieliszek białego wina

pieprz

2 łyżki mąki

1 pęczek zielonej pietruszki

olej

Filety z karpia umyć , posolić , włożyć do brytfanki, oblać roztopionym masłem i winem i posypać drobno pokrojonymi grzybami, posiekaną cebulą i zieloną pietruszką, oprószyć pieprzem. Przykryć brytfankę folią aluminiową i dusić w piekarniku do miękkości. Słodką i kwaśną śmietanę wymieszać z mąką i wlać na rybę, którą należy jeszcze raz w piekarniku zagotować . Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713960474

Nadesłał(a): 2024-06-18 04:14:39