
Karp na sposób balatońskich rybaków

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 razy.

Kuchnia węgierska
8 filetów z karpia
pieprz
3 kieliszki czerwonego wina
szczypta majeranku
100 g masła
1 mała cebula
100 g grzybów
1 łyżka mąki
sól
olej

Filety z karpia umyć , posolić , oprószyć pieprzem i włożyć do brytfanki wysmarowanej masłem. Zalać rybę czerwonym winem i odrobiną wody, następnie ułożyć na niej pokrojone w plasterki grzyby i cebulę, posypać majerankiem, przykryć folią aluminiową i dusić w piekarniku do miękkości. Karpie ułożyć na półmisku i obłożyć grzybami. Z mąki i połowy masła przyrządzić zasmażkę, rozprowadzić ją sosem powstałym podczas duszenia ryby i stale mieszając, dodać po troszeczku pozostałą połowę masła. Sosem tym zalać rybę i podać ją gorącą na stół.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713961615

Nadesła(a): 2024-06-18 04:14:32