
Karp duszony 12 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1664 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg karpia (lub węgorza)

3 łyżki oleju (np. sojowego)

0,5 szklanki białego wytrawnego wina (lub tyleż wody z octem winnym)

1 cebula

2 łyżki mąki

1 płaska łyżka przyprawy chińskiej

węgierskiej lub "Sapor"

sól i pieprz do smaku

Rybę oczyścić i pokroić na porcje, obtoczyć w mące. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, obrumienić na nim rybę i rozkrojoną na 4 części cebulę. Wlać na to wino, wsypać przyprawę, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 12 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Tak przyrządzonego karpia podaje się najczęściej ze szpinakiem i kartoflami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713964276

Nadesłał(a): 2024-06-18 06:32:17