
PIECZONY KARP WIGILIJNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

1,5 kg karpia,
2 łyżki tartej bułki,
1/2 szklanki oliwy,
2 cytryny,
nać pietruszki,
sól

Karpia oczyścić , osolić i naciąć grzbiet w poprzek, niezbyt głęboko. W nacięciach umieścić wąskie kawałki cytryny. Ułożyć na żaroodpornym półmisku w tartej bułce i posiekanej naci pietruszki, polanej oliwą. Drugą taką samą warstwą nakryć karpia z wierzchu. Wstawić do piekarnika (175°C) i pozostawić do całkowitego upieczenia. Przed podaniem skropić sokiem z cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713963799

Nadesłał(a): 2024-06-18 13:50:05