
KARP GOTOWANY W CEBULI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1241 razy.

1 ryba (po oczyszczeniu - 60 dag)
30 dag cebuli
listek laurowy
ziele angielskie,
pieprz
2 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki

Rybę umyć , oczyścić z łusek, sprawić , odkrajać głowę, usunąć skrzela, odkrajać płetwy i ogon. Oczy wykrajać , odrzucić . Głowę włożyć do zimnej wody, osolić , nastawić do gotowania. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać , dodać do gotującej się głowy. Oczyszczoną rybę umyć , pozostawić w całości lub pokrajać w dzwonka, lekko posolić i włożyć do wrzącego wywaru po ok. 15 minutach gotowania. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 45 min. Miękką rybę wyłożyć na ogrzany półmisek, obłożyć ziemniakami z wody, posypać pietruszką. Podawać z dodatkiem surówki, najlepiej z porów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713974040

Nadesłał(a): 2024-06-18 11:48:43