
KARP NADZIEWANY PIECZARKAMI GOTOWANY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1327 razy.

1 karp (po oczyszczeniu - 60 dag)
20 dag pieczarek
1 łyżka oliwy
15 dag cebuli
30 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka, seler)
sól
pieprz
liściek laurowy
2-3 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki

Karpia umyć , oczyścić z łusek, sprawić , odkrajać płetwy i ogon. Wykrajac skrzela i oczy. Umyć starannie. Pieczarki umyć , oczyścić , pokrajać a kostkę, wsypać do wrzącej wody, doprowadzić do zawrzenia, odcedzić , wsypać do rondelka, dodać oliwę, chwilę poddusić , mieszając i przyprawić do smaku solą. Warzywa umyć oczyścić , opłukać , pokrajać , włożyć do wanienki do gotowania ryb, zalać wrzącą wodą, osolić . Gotować pod przykryciem ok. 15 min. Wnętrze jamy brzusznej ryby oprószyć pieprzem, natrzeć solą, a następnie napełnić przygotowanymi pieczarkami, spiąć starannie szpilkami do drobiu lub zszyć tak, aby płaty skóry (przeciętej) wzajemnie się na siebie nakładały. Przygotowaną rybę włożyć do wrzącego wywaru. Przykryć , gotować na małym ogniu przez ok. 45 min. Ugotowaną rybę wyjąć za pomocą łopatk, ułożyć na ogrzanym półmisku, posypać pietruszką, obłożyć ziemniakami z wody (1-2 na porcję). Ugotowaną w ten sposób rybę kraje się ostrym nożem w poprzek na dzwonka i nakłada na talerz razem z pieczarkami. Podawać z dodatkiem surówki z zielonej sałaty lub cykorii. Wywar z ryby wykorzystać na zupę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD