
KARP LUB LESZCZ PO ANGIELSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2017 razy.

1 ryba (po oczyszczeniu - 60 dag)
40 dag warzyw mieszańcych (marchew, pietruszka, seler, cebula)
liście laurowe
sól
pieprz
sok cytrynowy
4 łyżki umytej drobno posiekanej naci pietruszki
3/4 łyżki masła

Rybę umyć , oczyścić z łusek, sprawić , wykrajać skrzela i oczy, odciąć płetwy. Oczyszczoną rybę umyć zewnątrz i wewnątrz jamy brzusznej i lekko natrzeć solą. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać , włożyć do wanienki do ryb z wrzącą osoloną wodą. Gotować pod przykryciem przez ok. 15 min. Do wrzątku włożyć przygotowaną rybę, dodając rozkruszony liść laurowy i nieco mielonego pieprzu. Gotować pod przykryciem, na małym ogniu leszcza - 40 min, karpia - 50 min. Masło stopić , dodać posiekaną zieloną pietruszkę, zagotować , nie rumienić , odstawić . Dodać 2-3 łyżki soku cytrynowego i tyleż wywaru z ryby, wymieszać , przyprawić solą i odrobiną pieprzu. Ugotowaną rybę wyjąć z wywaru, ułożyć na ogrzonym półmisku, poleć równomiernie sosem pietruszkowym. Obłożyć dookoła ziemniakami z wody (1-2 na porcję). Podawać z dodatkiem sałatek lub surówek. Przyrządzoną w ten sposób rybę można ostudzić . Podawać z sałatkami. Wywar warto wykorzystać jako rosół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713965835

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:32:53