KARP LUB LESZCZ PO ANGIELSKU

Dodano: 2010-01-01 17:27:47
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1942 razy.

1 ryba (po oczyszczeniu - 60 dag)
40 dag warzyw mieszańych (marchew, pietruszka, seler, cebula)
listek laurowy
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 listek 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 ogrzanym półmisku, polać równomiernie sosem pietruszkowym. Obłożyć dookoła ziemniakami z wody (1-2 na porcje). Podawać z dodatkiem sałatek lub surówek. Przyrządzoną w ten sposób rybę można ostudzić. Podawać z sałatkami. Wywar warto wykorzystać jako rosół.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD