# Karp bosmański

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2869 razy.

1 kg karpia,

oliwa,

mąka,

200 ml śmietany,

200 ml białego wytrawnego wina,

4 dag rodzynków,

5 dag tartego chrzanu,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Oczyszczoną i wypatroszoną rybę umyć , pokroić wzdłuż na półówki, następnie na porcje, posypać przyprawami i mąką usmażyć , usunąć ości, zalać winem i pozostawić w chłodziarce na 12 godzin. Śmietankę oziębić , ubić , wymieszać z chrzanem i opłukanymi rodzynkami, doprawić do smaku, polać wyjęte z wina ryby, udekorować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

dlaczego jest tak malo informacji o tej potrawie
Nadesłał(a):justyna <baletnica1988@o2.pl> 2005-12-02 19:12:06