
Karp po francusku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3292 razy.

1 kg karpia,
10 dag porów,
10 dag pieczarek,
5 dag masła,
sok z cytryny,
10 g cukru,
3 dag mąki pszennej,
75 ml białego wina,
sól, pieprz,
goź dziki,
zielenina

Oczyszczoną i umytą rybę wyporcjować , posolić i ugotować z posiekanymi porami i przyprawami. Dodać posiekane, podsmażone na maśle pieczarki i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Sos podprawić mąką, dodać sok z cytryny, posypać posiekaną zieleniną, zalać winem i zagotować . Podawać z kluskami lub ryżem.

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