
Karp po francusku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3331 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>