
Karp po krakowsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3010 razy.

1 kg karpia,

8 dag kaszy gryczanej,

2 dag tłuszczu do kaszy,

5 dag suszonych grzybów,

8 dag cebuli,

2 żółtka,

200 ml śmietany,

sól, pieprz

Karpia przygotować . Kaszę opłukać , zalać wrzącą wodą (1 szklanka) z dodatkiem tłuszczu. Naczynie z kaszą wstawić do większego naczynia z gorącą wodą, przykryć i ugotować na parze. Grzyby umyć , namoczyć , ugotować i pokroić w paseczki. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać z ugotowaną kaszą, grzybami i żółtkami oraz obraną z ości i drobno pokrojoną pozostałą rybą, doprawić . Następnie napełnić wnętrze ryby połączyć tłuszczem i upiec. Pod koniec pieczenia polewać doprawioną śmietaną.

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