
Karp po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3698 razy.

1 kg karpia,
20 dag włoszczyzny bez kapusty,
1 szklanka wody,
1 szklanka piwa jasnego,
3 dag masła,
3 dag mąki,
4 dag rodzynków,
4 dag migdałów,
5 dag powideł śliwkowych
8 dag piernika,
sól,
cukier,
imbir,
ziele angielskie,
liść laurowy,
sok z cytryny

Warzywa umyć , obrać , opłukać , rozdrobnić , zalać wodą, ugotować . Oczyszczonego i wypatroszonego karpia umyć , pokroić w poprzek, włożyć do wywaru, wlać piwo, dodać przyprawy, ugotować na małym ogniu. Miękką rybę wyjąć , wywar przecedzić . Migdały sparzyć , obrać ze skórki. Masło rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić wywarem szybko mieszając trzepaczką, zagotować dodać powidła, opłukane rodzynki, migdały i rybę, posypać piernikiem, gotować kilka minut na małym ogniu, doprawić do smaku.

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