Karp po polsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3680 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>