
Karp w piwie 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2588 razy.

135 dag karpia,

1 dag mąki,

15 dag masła,

8 dag cebuli,

5 dag selera,

6 dag pietruszki,

10 dag pieczarek,

1/5 l piwa jasnego,

sól, pieprz

Karpia filetować , wyporcjować , posolić , oprószyć mąką, solą, pieprzem, obsmażyć na części masła. Warzywa pokroić w paski, poddusić na reszcie masła do miękkości. Zalać je piwem. Do warzyw włożyć porcje usmażonego karpia i razem dusić ok. 15 min. Podawać z ziemniakami.

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