
Karp zapiekany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2719 razy.

1 kg karpia,

2 cebule,

100 g masła,

200 g śmietanki,

2-3 szklanki białego wytrawnego wina,

zielenina,

bułka tarta

Karpia oczyścić , wypatroszyć , opłukać i włożyć na 1 godz do marynaty z octu winnego z listkami laurowymi. Na wysmarowany masłem półmisek do zapiekania włożyć najpierw posiekaną cebulę i zieleninę, następnie karpia, dodać sól i pieprz, położyć kawałki masła, posypać tartą bułką, zalać winem i przykryć pokrywką lub folią aluminiową. Wstawić do piekarnika na ok 45 min. Po wyjęciu przed samym podaniem, poleć śmietaną.

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