
Karp pieczony 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3743 razy.

Składniki:

1 kg karpia,

2 cebule,

20 dkg kaszy manny,

2 kromki czerstwej bułki,

szklanka wywaru z włoszczyzny,

2 łyżki śmietany,

jajo,

5 dkg pieczarek,

2 strąki papryki,

2 łyżki oleju,

pieprz, sól.

Karpia sprawić , lekko natrzeć solą i odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Bułkę namoczyć w niewielkiej ilości wywaru. W pozostałym wywarze ugotować karpia z łyżką oleju. Paprykę przypiec w piekarniku i zdjąć skórę,

a mięsz pokroić w kostkę.

Cebulę i pieczarki pokroić i razem z papryką przesmażyć krótko na patelni. Dodać do ostudzonej kaszy i odciśniętej bułki, wbić jajo, wlać śmietanę, przyprawić , wymieszać . Przygotowanym farszem nadziać karpia i zaszyć . Ułożyć rybę w wysmarowanej tłuszczem brytfannie i piec 25-30 minut.