
Karp po rumuńsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2725 razy.

Kuchnia rumuńska

1 kg ryby,

1 kg kwaskowatych jabłek,

sól, pieprz,

majranek,

cytryna lub sok cytrynowy,

10 dag masła

Obrać jabłka, pokroić w plastry. Filety posolić , posypać pieprzem, odstawić na godzinę w chłodne miejsce. W brytfannie ułożyć warstwę jabłek, posypać majrankiem, posolić , położyć ryby na warstwę jabłek, skropić sokiem z cytryny, dodać masło, wstawić do piekarnika na 25 minut. Podawać z frytkami oraz zieloną sałatą.