
Karp w piwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2729 razy.

1,2 - 1,5 kg karpia,

10 małych cebulek,

2 pory,

0,5 l jasnego piwa,

2 łyżki pikantnej musztardy,

3 ząbki czosnku,

1 szklanka śmietany,

sól.

Karpia sprawić , pokroić na dzwonka, posolić , popieprzyć

i obsmażyć . Ułożyć na żaroodpornym półmisku, posypać drobno posiekanym czosnkiem i obłożyć małymi cebulkami na przemian z pokrojonymi w talarki porami.

Całość zalać piwem zmieszany z musztardą. Dusić ok. 1 godz., pilnując, aby ryba się nie rozpadła. Pod koniec duszenia zalać ją szklanką śmietany.