
Karp z Tbilisi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2444 razy.

Kuchnia gruzińska:

1 kg karpia,

mąka,

olej,

szklanka śmietany,

sól,

sproszkowana papryka,

2 strąki czerwonej papryki

Paprykę sparzyć wodą, ściągnąć skórkę, usunąć nasiona, pokrajać w paseczki. Rybę posolić, panierować w mące i usmażyć na złoty kolor. Śmietanę wymieszać z mąką, solą oraz sproszkowaną papryką. Na żaroodpornym półmisku ułożyć filety z ryby, obłożyć paskami papryki, zalać śmietaną i zapiekać 15 minut. Podawać z makaronem lub kładzionymi kluskami oraz surówką z pomidorów i zielonej papryki.