
Karp z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2487 razy.

1 kg karpia,

5 dag cebuli,

pietruszka,

30 dag borowików lub pieczarek,

5 dag masła lub margaryny,

szklanka śmietany,

łyżka mąki,

sól, pieprz.

Przepis oryginalny z XVII wieku, dostosowany do współczesnej kuchni.

- Karpia pokrajać na dzwonka, posolić i odstawić na godzinę w chłodne miejsce.

- Pokrajać w drobną kostkę pietruszkę, cebulę, grzyby w plasterki.

- Włożyć rybę do rondla o grubym dnie, dodać jarzyny i grzyby, podlać wodą i gotować 20 minut.

- Następnie wlać śmietanę rozmieszaną z mąką, dodać masło, zagotować, osolić, przyprawić pieprzem do smaku.

- Podawać z makaronem lub kładzionymi kluskami oraz surówką z białej kapusty.