
Karp z pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2724 razy.

karp o wadze ok. 2 kg.,

łyżka soku z cytryny,

łyżeczka sosu worcester,

50 g. mąki,

30 g. słoniny,

20 g. cebuli,

10 dag. pieczarek,

łyżka posiekanej natki,

2 łyżki białego, wytrawnego wina (niekoniecznie),

1/4 l. bulionu z kostki,

biały pieprz,

sól,

łyżka mąki (do zagęszczenia sosu),

2 łyżki śmietany,

50 g. masła do smażenia.

Karpia oczyścić , wypatroszyć , umyć . Odkroić głowę i ogon. Pokroić na dzwonki. Każdy posolić i obtoczyć w mące.

Kawałki ryby usmażyć na maśle z jednej strony. Następnie przewrócić je na drugą stronę i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 150 st. C. Piec 10-15 minut.

Słoninę i obraną cebulę pokroić w kostkę. Pieczarki oczyścić .

Wyjąć rybę, przełożyć ją na nagrany półmisek, przykryć .

W sosie pozostałym po pieczeniu ryby podsmażyć słoninę i cebulę. Dodać posiekaną natkę i pieczarki.

Zalać białym winem, dodać bulion i chwilę pogotować .

Przyprawić sokiem z cytryny, pieprzem i sosem worcester,

dusić ok. 5 minut. Sos zagęścić mąką. Zagotować . Na

końcu dodać śmietanę.