
Karp ze śliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2486 razy.

1 kg karpia,

25 dag mrożonych śliwek,

pół szklanki czerwonego wytrawnego wina,

3 - 4 łyżki oliwy,

łyżka mąki,

cynamon,

goździki,

imbir,

sok z cytryny,

sól,

pieprz.

Oczyszczonego i sprawionego karpia umyć , pokroić na dzwonka, posolić , odstawić na pół godziny w chłodne miejsce. Śliwki opłukać , wydrylować i zmiksować z winem

i przyprawami. Rybę obtoczyć w mące, zrumienić na oliwie

z obu stron. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu, polać sosem i zapiec. Podawać z ziemniakami z wody i surówką z cykorii.