
Mus karpioy z szarym sosem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2004 razy.

400 g karpia, śmietana albo jogurt, sól, pieprz

Wymoczyć karpia w wodzie z łyżeczką octu. Karpia umyć i oprawić . Podzielić na dzwonka, każde z nich popieprzyć i posolić . Zawinąć w folię aluminową.

Gotować na parze w małej ilości wody ok.pół godziny. Po ugotowaniu odlać wywar,który posłuży póź niej jako żelatyna

Z karpia zdjąć skórę, wyjąć ości, zemleć i dodać ciepły wywar. Powoli dodagęsty ani rzadki. Podawać z szarym sosem i pierniczkami.