
Karp

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2631 razy.

Po pierwsze powinien poplywac w wannie przynajmniej przez 3 dni zobaczysz ile swinstwa z niego wyplynie.

Proponuje rowniez dzien wczesniej po oprawieniu i pokrojeniu na kawalki lekko posolic i oblozyc cebula - dosc duza iloscia. Niech sobie polezy do nastepnego dnia w chlodnym miejscu

Moja babcia tak zawsze przygotowywala karpia i nikomu z rodziny nigdy nawet nie nasunela sie mysl o tym ze tam moze byc czuc mul.

Bardzo bylam zdziwona ze w rodzinie mojego meza uwazali karpia za niesmaczna rybe- tak bylo dopoki jej nie zrobilam w ten spsob :))

Smacznego

From: "Monisia" <monika@olkusz.top.pl>

Pokrop go jesszcz cytryna ,bedzie wspanialy.

From: "S. Kwiatkowski" <s.kwiatkowski@canada.com>

Chcialbym dodac ze po zabiciu Karpia,nalezy go polewac wrzaca woda i nozem zeszkrobac z niego szlam,a jest go bardzo duzo,wtedy dostanie bialego koloru,sprubujcie a sami sie przekonacie ile brudu ma na sobie.Robie to juz od paru lat i jest smaczniejszy Smacznego!!!

Nadesłat(a): Sylwester z Niemiec <sdzimonczyk@aol.com> 2005-11-09 19:11:26