Karp po serbsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2495 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

1,5 kg filetow z karpia (bez osci i skory),

1,5 kg kartofli,

150 g wedzonego bekonu,

3 zielone papryki,

2 srednie pomidory,

2 duze cebule,

1 lyzka mielonej papryki,

6 lyzek smalcu.

Sos:

300 ml kwasnej smietany,

2 plaskie lyzki maki,

1/2 lyzeczki papryki,

sol,

6 plasterkow usmazonego bekonu do przybrania,

1 lyzeczka zielonej pietruszki do przybrania.

1. Dokladnie umyte kartofle ugotowac w lupinach tak, by byly na pol twarde. Odcedzic i obrac jeszcze cieple. Po ostudzeniu pokroic w plastry.

2. Papryki i pomidory umyc, cebule obrac, z pomidorow zdjac skore, z papryki

usunac gniazda nasienne. Cebule pokroic w cieniutkie plasterki, a papryke i

pomidor na grubsze plastry.

3. Bekon pokroic na plasterki. Filety umyc i ponacinac w nich rowki dlugosci

3-4 cm. W rowkach umiescic plasterki bekonu. Posypac sola i mielona papryka.

4. Odpowiedniej wielkosci brytfanne (lub szklane naczynie) wysmarowac smalcem i

wylozyc plasterkami ugotowanych kartofli. Nastepnie ulozyc rybe, na rybie

pokrojona, zielona papryke. Polac stopionym smalcem i piec 30 min w srednio

goracym piekarniku. Zrobic sos: smietane wymieszac z maka, dodac sol i papryke. Polac rybe i przyrumienic w dobrze nagrzanym piekarniku.

5. Przed podaniem jeszcze raz polac rybe kwasna smietana i przybrac plasterkami

usmazonego bekonu i zielona pietruszka. Oproszyc papryka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 32.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)