
Karp po serbsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2550 razy.

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

1,5 kg filetów z karpia (bez ości i skóry),

1,5 kg kartofli,

150 g wedzonego bekonu,

3 zielone papryki,

2 średnie pomidory,

2 duże cebule,

1 łyżka mielonej papryki,

6 łyżek smalcu.

Sos:

300 ml kwasnej śmietany,

2 płaskie łyżki maki,

1/2 łyżeczki papryki,

sol,

6 plasterków usmażonego bekonu do przybrania,

1 łyżeczka zielonej pietruszki do przybrania.

1. Dokładnie umyte kartofle ugotować w lupinach tak, by były na pół twarde. Odcedzić i obrac jeszcze ciepłe. Po ostudzeniu pokroić w plastry.

2. Papryki i pomidory umyć, cebule obrac, z pomidorów zdjąć skórkę, z papryki

usunąć gniazda nasienne. Cebule pokroić w cieniutkie plasterki, a paprykę i pomidor na grubsze plastry.

3. Bekon pokroić na plasterki. Filety umyć i ponacinać w nich rowki długości

3-4 cm. W rowkach umieścić plasterki bekonu. Posypać solą i mieloną papryką.

4. Odpowiedniej wielkości brytfannę (lub szklane naczynie) wysmarować smalcem i

wyłożyć plasterkami ugotowanych kartofli. Następnie ułożyć rybę, na rybę

pokrojona, zielona paprykę. Polać stopionym smalcem i piec 30 min w średnio

gorącym piekarniku. Zrobić sos: śmietanę wymieszać z maki, dodać sol i paprykę. Polać rybę i przyrumienić w dobrze nagrzanym piekarniku.

5. Przed podaniem jeszcze raz polać rybę kwaśną śmietaną i przybrać plasterkami

usmażonego bekonu i zieloną pietruszką. Oproszyc papryką.

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