
Karp z pieczarkami w śmietanie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2841 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

1,5 kg karpia,

250 g pieczarek,

1 mala cebula,

200 ml smietany,

150 ml bialego wina,

1 lyzka maki,

60 g masla,

1/2 lyzeczki mielonego pieprzu,

1 peczek zielonej pietruszki,

sol.

1. Karpia oskrobac, wypatroszyc, odciac glowe i pletwy. Umyc, pokroic na kawalki, wyjac osci i posolic.

2. Pieczarki umyc, oszycic i pokroic na plasterki. Obrana cebule i zielona

pietruszke drobno posiekac.

3. W duzym naczyniu rozpuscic maslo i wlozyc polowe pokrojonych pieczarek. Na

pieczarki polozyc karpia i polac winem. Reszte pieczarek wymieszac z pieprzem, posiekana cebula i zielona pietruszka a nastepnie polozyn na karpia.

4. Przykryc wszystko folia aluminiowa posmarowana maslem i wstawic do nagrzanego piekarnika na 15 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 30.

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