
Karp, ale naprawdę dobry

Dodano: 2000-08-23 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4003 razy.

karp jest b. tłusty przez co w ostatnich czasach niepopularny ale moż na temu zaradzić - dzwonki karpia doprawić solą, pieprzem, rozmarynem (niedużo), ziołami prowansalskimi (niedużo), gotową przyprawą do ryb (nie pamiętam producenta)

ułożyć warstwami w naczyniu żaroodpornym (warstwa karpia + warstwa cebuli (nie żałować) na dno naczynia wlać trochę oliwy z oliwek (lub oleju)

zapiekać w piekarniku (na koniec zdjęć pokrywę)

dla dużych (w sensie masy) smakoszy można w końcowej fazie dodać masła

jest to dobre na ciepło jak i na zimno

w przypadku b. tłustego karpia - przed konsumpcją zdjęć skórę

From: "bogdan b" <bogdanb@glowka.pol.pl>