Karp, leszcz lub lin w szarym sosie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1352 razy.

Po zakłuciu karpia i wypuszczeniu krwi z niego do octu, oczyścić go z łuski, wyprawić , pokrajać na dzwonka, lub też zostawić w całości lecz już nie myć , posolić trochę i pozostawić tak godzinę. Następnie włożyć karpia w rondel, wlać na niego trochę wina czerwonego, ocet z krwią od karpia, dodać włoszczyzny, trochę korzeni i tak gotować przez kwadrans. Osobno ugotować trochę rodzynków sułtanek i włożyć do karpia. Zrumienić masła z mąką, rozprowadzić smakiem od ryb, wlać trochę karmelu, dodać parę utłuczonych goź dzików, zacisnąć cytryną, wlać jeszcze trochę wina i niech się tak z rybami parę razy zagotuje. Karpia ułożyć na półmisku, obłożyć plasterkami cytryny, mleczem od karpia, i polać trochą sosu a do reszty zrobić cienko wałkowane krajane kluseczki.
Karpia można też odgotować tylko z włoszczyzną i podać do niego klarowane masło.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"