
Karp z wody z masłem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1132 razy.

Oczyszczonego i nasolonego tłustego, grubego karpia włożyć do wanienki grzbietem do góry, nalać mocnym smakiem wygotowanym z włoszczyzny, cebuli i korzeni i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem, uważając aby się nie rozgotował. Gdy już aż do środka miękki, wyjąć go i położyć tak samo grzbietem do góry na półmisku, dać mu do pyszczka gałązkę zielonej rzeżuchy lub pietruszki, obłożyć wydrążonymi kartoflami polanymi masłem z zieloną pietruszka, a osobno w sosjerce podać roztopione świeże masło.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

,1713446834

Nadesłał(a): 2024-06-17 23:24:20