
Karp duszony po żydowsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1272 razy.

Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka i opieprzyć . Przed tym poszatkować dużo włoszczyzny i posiekać drobno 7 lub 8 cebul, dać łyżkę masła, zalać ?litrem wody i pod przykryciem poddusić , gdy już jarzyna miękka, ułożyć na niej w rondlu kawałki karpia i dusić na wolnym ogniu przez dobre pół godziny. Przed wydaniem ułożyć karpia w całości na półmisku, z boków ubrać jarzyną, a po wierzchu połać sosem.

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