Karp po królewsku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2101 razy.

Ładnego karpia mleczaka oczyścić w wilję dnia i nasolić prażoną solą. Potem go jeszcze raz wypłukać, włożyć do wanienki grzbietem do góry i podłożywszy łyżkę masła zalać litrem mocnego smaku z jarzyn i korzeni i pół litrem białego wina. Rybę z wierzchu przykryć tłustym papierem i dusić na wolnym ogniu, często polewając masłem. Mleczko z karpia sparzyć wrzącą wodą z octem i zagotować. Kilka większych lub kilkanaście mniejszych pieczarek i dwa lub trzy trufle pokrajać w cienkie plasterki, mleczko w kostkę i razem poddusić, a gdy karp już miękki, rozetrzeć pół łyżki z łyżką mąki rozprowadzić smakiem zlanym z ryby, włożyć pieczarki i mleczko, dodać szczyptę papryki, i zaciągnąć przed wydaniem trzema żółtkami. Karpia ułożyć na półmisku, oblać tym sosem, a resztę podać w sosjerce. Naokoło ugarnirować małymi knelkami z ryb. W ten sposób zrobiony karp podaje przy wykwintnych obiadach lub kolacjach.

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

,1713449591
Nadesłał(a): 2024-06-17 21:27:54