
Karp marynowany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1153 razy.

Oczyszczonego i nasolonego karpia pokrajać w dzwonka. Osobno pokrajać w plasterki lub gwiazdki marchew, pietruszkę, seler i cebulę. Zalać te jarzyny dwoma litrami wody, a gdy już są na wpół ugotowane, wlać szklankę wina kwaśnego, dodać kieliszek octu lub sok z jednej cytryny, trochę korzeni, włożyć pokrajaną rybę i gotować tak długo, aż będzie miękka. Gdy przestygnie, złożyć do słoja, zalać smakiem z jarzynami, zawiązać i podawać wedle potrzeby. Taka marynata przechowuje się w zimie bardzo dobrze, nawet parę tygodni.

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