

KARP W ŚMIETANIE

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 19:29 -

(przepis na 4 porcje)

4 dzwonka karpia, 4 duże cebule, 250g dobrej tłustej śmietany, masło do smażenia, sól, pieprz, cytryna

Dzwonka karpia natrzeć solą i pieprzem, skropić obficie sokiem z cytryny i odstawić na godzinę. Cebulę pokroić w półtalarki, wrzucić na rozgrzane masło i smażyć na małym ogniu, aż będzie miękka i szklista. Przełożyć do rondla. Na dobrze rozgrzanym maśle usmażyć karpia. Ułożyć rybę na cebuli, zalać śmietaną i wstawić do piekarnika na ok. 30 minut.

wg Józefa Robaka z Kłodzka