

KARP PO BOSMAŃSKU

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 19:53 -

**1 kg sprawionego karpia, mąka do panierki, oliwa do smażenia, sól, pieprz
1 szklanka śmietany, 1 szklanka białego wytrawnego wina, łyżka rodzynek,
kopiasta łyżka (5 dkg) tartego chrzanu, sól, pieprz, sok z cytryny**

Karpia przekroić wzdłuż grzbietu, usunąć kręgosłup, podzielić rybę na dość duże kawałki. Oprószyć solą i pieprzem, obtoczyć w mące i usmażyć. Usunąć ości, zalać winem i odstawić na 12 godzin w chłodne miejsce.

Śmietankę oziębic, ubić, wymieszać z chrzanem i opłukanymi rodzynkami, doprawić do smaku. Rybę wyjąć z wina, polać sosem chrzanowo-śmietanowym.

Przepis własny