

KARP W PIWIE

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 19:55 -

1,2 - 1,5 kg karpia, 10 małych cebulek, 2 pory, 0,5 l jasnego piwa, 2 łyżki pikantnej musztardy, 3 ząbki czosnku, 1 szklanka śmietany, sól.

Sprawionego karpia pokroić na dzwonka, oprószyć solą, pieprzem i obsmażyć. Ułożyć na żaroodpornym półmisku, obłożyć małymi cebulkami na przemian z talarkami pora, posypać posiekanym czosnkiem. Piwo wymieszać z musztardą i zalać rybę.

Dusić ok. 1 godz., pilnując, aby ryba się nie rozpadła. Pod koniec duszenia połączyć śmietaną.

Przepis własny