

## Šventinė močiutės žuviene

Parašė zvejams.lt

Pirmadienis, 13 Birželis 2011 21:30

---



Žuvis: Karpis (Sazanas)

1 kg karpio, 1.5 l vandens, svogūnas, prieskonių (lauro lapelių, pipirų, petražolių), 2 šaukštai aliejaus, šaukštas miltų, 2 kiaušiniai, druskos pagal skonį.

Karpį nuskusti, išdarinėti, nuplauti, nulupti odą, išimti kaulus ir ašakas, supjaustyti nedideliais gabaliukais, pavolioti miltuose ir apkepti aliejuje.

Į vandenį sudėti karpio likučius (iš galvos išimti žiaunas), odą, svogūnus, prieskonius ir virti ant lengvos ugnies apie 30 min. Išvirusį sultinį perkošti, sudėti apkepintus karpio gabaliukus, užvirinti, nukaisti ir uždaryti 2 kiaušinio tryniais.

Patiekiant įberti smulkiai pjaustytų petražolių lapelių. Prie šventinės žuviene duoti juodos duonos.

P.S. Šiame recepte yra vienas nesuprantamas dalykas: kuriems galams "šventinė močiutė"

## Šventinė močiutės žuviene

Parašė zvejams.lt

Pirmadienis, 13 Birželis 2011 21:30

---

vargo skusdama nuo karpio žvynus, jeigu paskui vis tiek lupo odą ir ją virė? Juk kartu su žvynais ji išmetė labai daug žuvies "aromato", antra vertus - nulupti žuvies odą kartu su žvynais - juokų darbas.