

Our 1st recipe:

Karp smażony

Składniki:

1,2 karpia

4 łyżki mąki

2 łyżki oliwy

4 łyżki soku z cytryny

sól

1. Oczyszczonego karpia umyć pod bieżącą wodą, podzielić na porcje, skropić sokiem cytryny
2. posolić, obtoczyć w mące I wkładać na patelnię z rozgrzanym tłuszczem
3. smażyć rumieniąc na złoty kolor

Fried carp

Ingredients:

1,2 of carp

4 spoons of flour

2 spoons of oil

4 spoons of lemon juice

Salt

1. Cleaned carp should be washed under running water, cut into pieces and sprinkle with lemon juice
2. Put some salt on the carp, coat it with flour and put it on the frying pan with hot oil
3. Fry the carp until it is brown in colour



Our second recipe:

Kompot z suszu

Składniki:

2 szklanki suszonych owoców (śliwki, gruszki, morele, jabłka, figi)

6-8 szklanek wody

6 łyżek cukru

łyżka miodu

Sok i skórka z cytryny

Soszone owoce myjemy, zalewamy na 24 godz. wodą, a następnie gotujemy w tej samej wodzie wraz z przyprawami, miodem, sokiem i skórką z cytryny oraz cukrem ok. 20 min. Im więcej rodzajów owoców dodamy, tym kompot będzie lepszy.

Dried fruit compote

Ingredients:

2 glasses of dried fruit (plums, pears, apricots, apples, figs)

6-8 glasses of water

6 spoons of sugar

1 spoon of honey

Lemon juice and lemon's skin

First dried fruit are washed, poured with water and left for 24 hours. After that we boil it in the same water for about 20 min, adding honey, lemon juice, skin and sugar. The more kinds of fruit the better.

