



Unser Rezept für das perfekte Fest:
Genießen Sie die besinnlichen Tage!
Frohe **Weihnachten** und ein
erfolgreiches **Jahr 2010** wünscht

 **AGARIA TOURS**
Fachveranstalter für Pragreisen

das
tschechische
team



Dieses Gericht ist nicht nur überaus lecker. Eine Karpfenschuppe im Portemonnaie sorgt dem Volksmund nach für Wohlstand und Reichtum. Probieren Sie es aus!

Weihnatskarpfen im „Trojobal“

Zutaten:

- *Karpfen (in Portionen, max. 3 kg)*
- *0,3l Weißwein* • *Soft aus einer Zitrone* • *Salz* • *gemahlener weißer Pfeffer* • *Öl*

Trojobal:

- *Mehl* • *4 Eier* • *Paniermehl*

Zubereitung:

Portionierten Karpfen in einer tiefen Schüssel mit Wein übergießen und mit Zitronensaft beträufeln. Nach 30 Minuten wenden, damit die Stücke gleichmäßig mariniert sind. Danach herausnehmen, salzen und pfeffern. Einzelne Portionen mit Mehl umhüllen, mit den verquirlten Eiern bestreichen, in Paniermehl wenden und sofort in der geschlossenen Pfanne goldbraun anbraten. Vorsicht: Das Öl darf nicht zu heiß sein! Mit einer frischen Scheibe Zitrone servieren.

Das Rezept für die traditionelle Beilage, den original tschechischen Kartoffelsalat, finden Sie auf

www.agaria.de

Guten Appetit!

