

---

# Karp w sosie chrzanowym

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1120 razy.

Duży karp (ponad 1 kg)  
szklanka śmietany  
jabłko  
3 łyżki utartego chrzanu  
włoszczyzna  
łyżka masła  
sól  
łyżka octu  
sok cytrynowy  
szczypta cukru

Z włoszczyzny ugotować wywar, zakwasić octem i włożyć sprawioną rybę. Lekko osolić i gotować ok. 20 min na małym ogniu (najlepiej w foremce do gotowania ryb w całości). Po ugotowaniu przełożyć na półmisek i polać topionym masłem.

Przygotowanie sosu: Do śmietany dodać utarty chrzan i jabłko, przyprawić cukrem, sokiem cytrynowym i solą. Sos podać osobno w sosjerce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD