
Karp w szarym sosie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2394 razy.

1 karp(2,5 kg.),

2 marchewki,

1 pietruszka,

20 dag. selera,

3-4 cebule,

1/2 łyżeczki imbiru,

10 ziaren pieprzu,

gałązki natki pietruszki do przybrania.

Karpia oskrobać z łusek, sprawić i umyć. Odciać głowę, płetwy i ogon. Z głowy usunąć skrzela i oczy. Rybę pokroić na dzwonka. Warzywa oskrobać i umyć. Pokroić na mniejsze kawałki i włożyć do garnka. Wlać 2 l. wrzątku,

dodać łeb ryby i obrane cebule. Gotować ok.20 min., a następnie dodać imbir i pieprz oraz dzwonka ryby i gotować jeszcze 40 min. na bardzo małym ogniu. Przecedzony wywar z karpia można również podać jako

czystą zupę rybną. Gorącą rybę wyjąć z wywaru, osączyć,

położyć na półmisek. Polać szarym sosem (przepisy -

sosy). Przybrać migdałami i natką pietruszki.