

# Karp wschodni

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



**podawać na zimno**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- karp - 1,5 kg
- marchewka - 2 szt.
- cytryna - 1 szt.
- cebule - 2 szt.
- rodzynki - 15 dag
- goździki - 3 szt.
- pierniki - 10 dag
- liść laurowy - 1 szt.
- cukier -
- sól - szczypta(y)

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Karpia oczyścić, opłukać, pokroić na kawałki. Litr wody zagotować z małą ilością soku z cytryny, cukrem, solą, cebulą pokrojoną w plasterki, liściem laurowym, goździkami i rodzynkami. Włożyć pokrojonego karpia i gotować około 20 minut, a gdy będzie miękki, dodać zmielone pierniki i gotować jeszcze 5 minut. Kawałki karpia ułożyć na półmisku, polać sosem, w którym się gotowały i odstawić do schłodzenia.