

Karp w piwie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na karpia

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 karp królewski -
- 1/2 szklanki jasnego piwa -
- 4-5 goździków -
- 1 łyżki octu winnego -
- 1 cebula -
- masło do smażenia -
- 5 dag rodzynek -
- 1/2 łyżeczki otartej skórki z cytryny -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Karpia sprawiam. Kroję go w dzonka, skrapiam octem i posypuje utłuczonymi goździkami, oprószam solą i pieprzem. Cebulę kroję w kostkę i szkle na maśle. Wlewam piwo, wkładam rybę i duszę ją pod przykryciem na małym ogniu ok 1/2 godziny. Karpia wyjmuję i trzymam w ciepłym miejscu. Do sosu dodaje rodzynek i skórkę cytrynową. Zagotowuje. Sosem polewam rybę . Palce lizać.

