

Karp duszony w śmietanie

RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 kg
cebula	2 szt
masło	3 łyżki
śmietana	0,5 szklanki
cytryna	1 szt
natka z pietruszki	3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczonego karpia pokroić w dzwonka, oprószyć solą i ułożyć w rondlu. Posypać drobno posiekaną cebulą, dodać masło i skropić rybę wodą. Dusić pod przykryciem bardzo powoli około 15 minut. Następnie dodać śmietanę, doprawić solą pieprzem i sokiem z cytryny. Dusić jeszcze 5-10 min. Wyłożyć na półmisek, posypać posiekanym koprem. Podawać z kluskami i surówką.