

karp faszerowany

JETA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------|---------------|
| włoszczyzna | 1 pęczek |
| pieczarki | 20 dag |
| cebula | 2 sztuki |
| jajko | 1 sztuka |
| masło | 1-2 łyżki |
| olej | 2 łyżki |
| sól | do smaku |
| pieprz | do smaku |
| kasza manna | 4 ugotowana |
| karp | 1,5 sprawiony |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia pokroić w dzwonka, oprószyć solą i pieprzem. Ugotować oczyszczoną włoszczyznę, wyjąć jarzyny. Do wywaru włożyć rybę, gotować ok. 10 minut na małym ogniu, wyjąć. Pieczarki i cebulę pokroić, podsmażyć na oleju, połączyć z kaszą, dodać jajko. Napełnić dzwonka farszem, ułożyć w żaroodpornym naczyniu, posypać wiórkami masła, podlać 1/2 szklanki wywaru. Wstawić na 10 minut do nagrzanego piekarnika.