

## karp w jarzynach

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karp</b>	1 kg
<b>włoszczyzna</b>	
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	3 ziarnka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>natka pietruszki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pokrojonej włoszczyzny i cebuli pokrojonej oraz pieprzu przygotować wywar w niewielkiej ilości wody. Karpia sprawić , pozostawiając go w całości. Karpia włożyć do gotującego się wywaru i gotować razem na małym ogniu ok. 20 minut. Podając karpia w całości obtoczonego warzywami i posmarowanego masłem.