

Karp wigilijny



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 kg
marchew	2 sztuki
cebula	2 sztuki
cytryna	1 sztuka
rodzynki	10 dag
Goździki całe Prymat	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
sól	do smaku
pierniczki	5 zwykłe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia czyścimy, płuczemy dokładnie i kroimy na małe kawałki.
Zagotować 1 litr wody z połową soku z połowy cytryny, solą i cebulą pokrojoną w plasterki, liściem laurowym, goździkami i rodzynekami.
Do tej zalewy wkładamy kawałki karpia i gotujemy na małym ogniu około 20 minut.

Mielimy pierniki i dodajemy do ugotowanego karpia, mieszamy gotując jeszcze 5 minut.

Kawałki karpia układamy na półmisku, polewamy sosem z gotowania i schładzamy.
Podajemy na zimno.