

gotowany karp w sosie miodowym



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 szt
miód	1/2 szklanka
rodzynki	2 łyżka
włoszczyzna	1 pęczek
ocet	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia sprawiamy, dzielimy na dzwonki. Z głowy oraz warzyw gotujemy bulion, doprawiamy go. Karpia gotujemy do miękkości w bulionie. Miód zagotowujemy do czasu, aż ściemnieje, następnie wlewamy pół szklanki naszego bulionu oraz ocet i rodzynki. Chwile gotujemy. Tym sosem zalewamy naszego karpia. Danie podaje na zimno.