

Karp w pikantnym sosie



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 kilogram
sól	do smaku
mąka	2 łyżki
sok z cytryny	1 sztuka
masło klarowane	2 łyżki
papryka czerwona	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
cebula	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
pomidory	2 sztuki
bulion	1 szklanka
przecier pomidorowy	1/2 szklanki
świeży majeranek posiekany	1 łyżka
chili Prymat	1/2 łyżeczki
olej z pestek winogron	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawionego, umytego i pokrojonego karpia skrapiam sokiem z cytryny, oprószam solą i pieprzem. Przekładam do szczelnie zamykanego pojemnika i wkładam na 24 godziny do lodówki.

Następnie kawałki karpia oprószam mąką i smażę z obu stron na rozgrzanym na patelni maśle klarowanym.

SOS: paprykę, marchewkę i cebulę kroję w drobną kostkę. Smażę na rozgrzanym oleju przez około 5 minut.

Pomidory sparzam wrzątkiem, obieram ze skórki, usuwam pestki i też kroję w drobną kostkę.

Przekładam na patelnię, wlewam bulion, dodaję przyprawy i posiekany czosnek. Duszę pod przykryciem do momentu, aż warzywa zmiękną. Dodaję przecier pomidorowy, zagotowuję i odstawiam z ognia. Dodaję posiekany świeży majeranek, ewentualnie jeszcze raz doprawiam do smaku i dokładnie mieszam.

Na ogrzanym półmisku układam usmażone kawałki karpia z pikantnym sosem z jarzyn i dekoruję świeżym majerankiem.

*ja użyłam domowy przecier pomidorowy, można też oczywiście dodać kupny przecier lub koncentrat pomidorowy.