

Karp ze śliwkami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 kg
śliwki	25 dag
oliwa	3 łyżki
mąka	1 łyżka
cynamon	do smaku
Goździki całe Prymat	2 sztuki
imbir	do smaku
sok z cytryny	2 łyżki
cukier	3 łyżki
sól	do smaku
wino czerwone wytrawne	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia należy pokroić na porcje. Oprószyć solą i odstawić na godzinę do lodówki. Śliwki wydrylować i zmiksować wraz z winem, cukrem, sokiem z cytryny, goździkami, imbirem, cynamonem i solą. Karpia obtoczyć w mące pszennej, podsmażyć lekko na oliwie i ułożyć w brytfance albo naczyniu żaroodpornym. Polać sosem i zapiec.