

Karp z korzennym sosem



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp	1 kilogram
sól	do smaku
mąka	2 łyżki
sok z 1 cytryny	
masło klarowane	2 łyżki
bulion	1/2 szklanki
migdały	40 gram
rodzynki	3 łyżki
sok z cytryny	
sól	do smaku
masło	1/2 łyżki
Goździki całe Prymat	2 sztuki
sos	70 gram
piernik	70 może być czerstwy

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 KORZENNY: migdały zalewam wrzątkiem i po chwili obieram je ze skórki. Kilka zostawiam w całości, a pozostałe drobno siekam.

Rodzynki zalewam gorącą wodą, a następnie odsączam na sitku. Pokruszony piernik zalewam bulionem, a gdy rozmięknie dodaję posiekane migdały. W rondelku roztopiam pół łyżki masła, dodaję namoczony piernik z migdałami, goździki i mieszając doprowadzam do wrzenia. Dodaję rodzynki, doprawiam do smaku solą, świeżo mielonym pieprzem i sokiem z cytryny.

Usmażonego karpia polewam sosem i dekoruję pozostawionymi blanszowanymi migdałami.