

Karp w szarym sosie .*. - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 sztuka
marchewka	3 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler	20 dag
cebula	4 sztuki
ziele angielskie	5 sztuk
natka pietruszki	1/2 pęczka
sos	
masło	1,5 łyżeczki
mąka pszenna	1,5 łyżeczki
wywar z ryby	1,5 łyżeczki
cukier	2 łyżeczki
sok z cytryny	2 łyżki
rodzynki	1 łyżka
migdały	1 łyżka
sól	do smaku
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	10 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Karpia oskrobać i umyć. Odciąć ogon, głowę i płetwy. Usunąć oczy i skrzela. Rybę pokroić na dzwonka. Warzywa oczyścić, umyć, pokroić na mniejsze kawałki i włożyć do garnka. Wlać 2 l wrzątku, dodać głowę, skrzela i ogon, obrane i pokrojone cebule oraz przyprawy. Gotować 20 min, dodać imbir i dzwonka karpia. Gotować 40 min na bardzo małym ogniu.
- KROK 3 Z masła i mąki zrobić rumianą zasmażkę. Rozprowadzić ją zimnym wywarem z ryby, wymieszać i zagotować.
- KROK 4 Na suchej patelni zrumienić cukier, rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnej wody i wlać do sosu. Sos ponownie zagotować, dodać umyte rodzynki i obrane ze skórki migdały. Sos doprawić solą i sokiem z cytryny.
- KROK 5 Rybę wyjąć ostrożnie z wywaru łyżką cedzakową, ułożyć na półmisku i polać obficie szarym sosem. Przecedzony wywar można podać jako czystą zupę rybną.