Karp w jarzynach



MARTA98

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1 kg
piwo	2 szklanki
cytryna	1 szt
margaryna	5 dkg
marchew	0,5 kg
pietruszka	0,5 kg
seler	0,5 kg
cebula	0,5 kg
kalarepa	0,5 kg
kapusta włoska	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia oskrobać, wypatroszyć. Pokrojoną rybę natrzeć solą, skropić sokiem z cytryny. Jarzyny pokroić w \"zapałkę\", wymieszać, dusić na margarynie, zalac piwem. Na jarzynach ułożyć kawałki ryby, położyć na wierzch kawałki margarynyi dusić przez 30 minut w szczelnie przykrytym naczyniu.