

## karp w śmietanie



### WIESŁAWA7



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>karp</b>   | 1 szt  |
| <b>grzyby</b> | 10 szt |
| <b>pieprz</b> | 1 szt  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia oczyszczamy, myjemy, rozcinamy wszerek i kroimy w plastry. Następnie solimy i wstawiamy na 50 minut do lodówki.

Cebule i pietruszkę obieramy i płuczemy.

Grzyby oczyszczamy, myjemy.

Kroimy pieczarki, cebule i pietruszkę w małe plasterki.

Wkładamy rybę do garnka i dodajemy warzywa oraz grzyby. Całość zalewamy wodą i gotujemy 20 minut.

Rozrabiamy mąkę ze śmietaną i dodajemy do ryby, mieszamy.

Dodajemy masło, i doprawiamy solą i pieprzem.

Na koniec posypujemy drobno posiekanymi natką i czosnkiem.