# Karp w piwnym sosie

**RENATAZ-ET**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **margaryna** | 1 łyżka |
| **mąka** | 2 łyżki |
| **cukier** | 1 łyżeczka |
| **piwo** | 0,5 l |
| **rosół** | 150 ml |
| **cebula** | 3 szt |
| **Liść laurowy suszony Prymat** | 1 szt |
| **skórka z cytryny** | 1 łyżka |
| **wino czerwone wytrawne** | 50 ml |
| **sól** | do smaku |
| **pieprz** | do smaku |
| **karp** | 1 filety |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozgrzać margarynę, dodać mąkę i cukier, lekko zrumienić. Wlać piwo i rosół, dodać pokrojoną cebulę, skórkę z cytryny, liść laurowy, przyprawić solą i pieprzem, chwilę gotować. Następnie sos zmiksować. Do sosu włożyć pokrojone filety karpia i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia wlać wino i jeszcze chwilę wszystko razem gotować. Podawać z ziemniakami.