

Karp po żydowsku

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



podawać gdy wystygnie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karp - 2 kg
- cebula - 2 kg
- Vegeta - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- cukier -
- pieprz - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rybę sprawić, pokroić na dzwonka, natrzeć Vegetą i odstawić w chłodne miejsce. Z głowy, kręgosłupa oraz płetw karpia ugotować 2 szklanki wywaru. Cebulę obrać, umyć, pokroić w plastry, zalać przecedzonym wywarem, gotować na małym ogniu. Gdy będzie miękka, przetrzeć ją przez gęste sitko, przyprawić solą, pieprzem, cukrem i wymieszać z masłem. Do tak przyrządzonego wrzącego sosu włożyć dzwonka ryby i gotować na wolnym ogniu 40-45 minut, potrząsając od czasu do czasu rondlem, aby nie przywarły do dna. Gotową rybę ułożyć na głębokim półmisku, zalać sosem.