



przepisy.pl

Karp faszerowany po żydowsku z kopytkami



Składniki:

- karp - 2 kilogramy
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- filety białej ryby - 1 kilogram
- ubite jajka - 3 sztuki
- drobno posiekana cebula - 3 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno filety i cebulę. Podsmaż cebulę na oleju na brązowo. Dodaj do posiekanej ryby razem z jajkami, wymieszaj.
2. Wypatrosz rybę, rozetnij wzdłuż kręgosłupa, wyjmij kręgosłup, skrzela, oskrob z łusek, umyj i wytrzyj. Posyp przyprawą Knorr z wierzchu i wewnątrz.
3. Napełnij farszem i zaszyj. Owiń rybę w gazę.
4. Sos przygotuj z zupy Knorr według przepisu na opakowaniu. Rybę włóż do wrzącego sosu. Garnek musi być odpowiednio duży. Gotuj na bardzo małym ogniu 45 minut.
5. Rybę pozostaw do ostygnięcia w sosie, następnie wstaw do lodówki lub w chłodne miejsce.
6. Przed podaniem odwiń z gazy i pokrój w plastry. Podawaj z sosem, kopytkami i gotowanymi warzywami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl