



przepisy.pl

## Karp na sposób wschodni



 60 minut  6 osób  Średnie

### Składniki:

- karp - 1 kilogram
- marchew - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- cebule - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- rodzynki - 150 gramów
- pierniki - 100 gramów
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- woda - 1 litr

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

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć karpia, optucz i pokroić w kawałki. Pokroić drobno cebule, marchew w plastry.
2. Zagotuj litr wody z małą ilością soku z cytryny, cebulą, marchwią, liściem laurowym, goździkami, rodzynkami oraz przyprawą Knorr.
3. Włóż pokrojonego karpia i gotuj około 20 minut, gdy będzie miękki, dodaj zmielone pierniki i gotuj jeszcze 5 minut.
4. Kawałki karpia ułóż na półmisku, polej sosem, w którym się gotował i odstaw do ostygnięcia. Podawaj na zimno.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)