



przepisy.pl

Apetyczny karp na sposób żydowski

 0 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 4 sztuki
- rodzynki - 50 gramów
- goździki - 5 sztuk
- ocet - 2 łyżki
- karp - 1 kilogram
- starta skórka z cytryny - 0.5 łyżeczek
- jasne piwo - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Wypatroszonego i oczyszczonego karpia umyj, podziel w dzwonka, skrop octem, natrzyj solą, pieprzem i zmiażdżonym goździkiem.
2. Cebulę pokrój w plastry i zeszklij na rozgrzanym tłuszczu, podlej piwem, włóż dzwonka i duś na małym ogniu pod przykryciem przez 40 minut.
3. Osącz, przełóż rybę na półmisek, natomiast sos zagotuj razem z rodzynkami i skórką pomarańczową, odparuj część wody, w razie potrzeby zagęść.

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