



Karasie w bulionie

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karasie - 1 kilogram
- koperek posiekany - 3 łyżki
- mąka - 0.75 szklanek
- sól - 1 szczypta
- masło - 50 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Ryby umyj, oczyść i posyp solą. Podsmaż na maśle*.
2. Koperek drobno posiekaj.
3. Karasie ułóż w naczyniu żaroodpornym i posyp koperkiem.
4. Rozpuść kostki Rosół na włośczyźnie Knorr we wrzątku. Zalej rybę.
5. Piecz przez 15 minut. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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