



Karasie w śmietanie

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ziele angielskie - 3 ziarna
- liść laurowy - 1 sztuka
- pieprz - 4 ziarna
- śmietana - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- mąka - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- włoszczyzna - 1 pęczek
- karasie - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Z warzyw, cebuli i przypraw ugotuj wywar, przecedź.
2. Karasie natrzyj solą, włóż do rondla i zalej wywarem. Gotuj około 15 minut.
3. Z masła i mąki zrób zasmażkę, rozprowadź wywarem i śmietaną. Podgrzej ciągle mieszając.
4. Do gotowego sosu włóż karasie i duś około 5 minut na małym ogniu.

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