



przepisy.pl

Karp faszerowany po żydowsku z burakami



 60 minut  1 osoba  Średnie

Składniki:

- karp - 2 kilogramy
- Francuska zupa cebulowa Knorr** - 1 opakowanie
- drobno posiekane lub grubo zmielone filety białej ryby - 1 kilogram
- buraki - 100 gramów
- żółtka jajka ugotowane na twardo i posiekane - 2 sztuki
- ubite jajka - 2 sztuki
- cebula - 15 dekagramów
- tarty chrzan - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno filety lub zmiel. Posiekaj cebulę, podsmaż na oleju na brązowo. Zetrzyj buraki. Buraki, chrzan, żółtka i jaja dodaj do posiekanej ryby.
2. Wymieszaj farsz, następnie napełnij nim rybę i zaszyj. Włóż do wrzącego sosu.
3. Sos przygotuj z zupy Knorr według przepisu na opakowaniu. W garnku ma być go tyle, aby zakrywał rybę. Gotuj na bardzo małym ogniu dopóki ryba nie będzie ugotowana (około 45 minut pod przykryciem).
4. Pozostaw do ostygnięcia w sosie, następnie wstaw do lodówki lub w chłodne miejsce.
5. Posiekaj natkę pietruszki. Po wyjęciu ryby dodaj natkę, w razie konieczności zagęść sos zasmażką jasną Knorr. Przed podaniem rybę pokrój na porcje i podawaj z sosem, kopytkami i gotowanymi warzywami.

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