



przepisy.pl

Karp oblany masłem



 30 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- karp średni - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- masło - 12 dekagramów
- cytryna - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler mały - 1 sztuka
- por mały - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Karpia podziel na dzwonka, natrzyj solą i pozostaw na godzinę w chłodnym miejscu.
2. W naczyniu do gotowania ryb ugotuj wywar z warzyw i kostki Bulionu na włoszczyźnie Knorr.
3. Włóż do wrzątku karpia. Wywar możesz lekko skropić sokiem z cytryny. Gotuj do miękkości na bardzo małym ogniu.
4. Ostrożnie wyjmij karpia, ułóż na półmisku, udekoruj pokrojonymi w talarki warzywami korzeniowymi, plasterkami cytryny i zieleniną.
5. Gorącą potrawę polej lekko zrumienionym lub roztopionym masłem. Można do polewania użyć również masło służące wcześniej do gotowania karpia.

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