



przepisy.pl

Karp po szlachecku

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- czerwone wino - 100 mililitrów
- śliwki węgierki - 250 gramów
- cynamon - 1 szczypta
- mąka - 35 gramów
- goździki - 1 szczypta
- imbir - 1 szczypta
- sok z cytryny - 2 łyżki
- karp - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczonego i wypatroszonego karpia umyj, a następnie przekrój wzdłuż na połówki. Usuń ości kręgosłupa.
2. Posyp przyprawami i mąką. Zarumień z obu stron.
3. Śliwki umyj, wypestkuj, włóż do miksera.
4. Dolej wino i dodaj przyprawy, po czym włącz mikser na 30 sekund.
5. Karpia zalej sosem i zapiecz.

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