




przepisy.pl

Karp w sosie cebulowym

 0 minut  10 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 kilogramy
- żelatyna - 2 łyżki
- bułka - 2 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- masło - 1 łyżka
- pietruszka - 2 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- sól
- pieprz
- marchew - 2 sztuki
- seler - 1 sztuka
- karp - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Sprawione karpie ugotuj w całości. Półtora karpia pokrój dzwonka, ułóż na półmisku. Pozostały kawałek obierz ze skóry, ości i zmiel.
2. Dodaj żółtko, masło, musztardę, bułki, posiekaną natkę pietruszki i żelatynę w 50 mililitrach wody.
3. Ubij białka na sztywno i dodaj do mieszanki, dopraw.
4. Gotowym farszem napełnij dzwonka karpia.
5. Pokój cebulę, marchewki, pietruszkę i seler. Ugotuj. Zmiksuj i wyłóż na karpia.
6. Wstaw potrawę do lodówki by stężała.

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