



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Karp po żydowsku

Dosyć popularna potrawa.

Składniki:

- karp , 1 kg
- bulion, 1 l
- pieprz, 2 g
- ziele angielskie ziarnka, 2 g
- sól spożywcza, 2 g
- mleko 2,0 % , 0.25 szkl.

Sposób przygotowania:

Oczyszczoną rybą pokroić w dzwonka, moczyć 15 min. w mleku i posolić na pół godziny. Pietruszkę, marchew, por, seler, cebulę drobno pokrajać, dodać sól, pieprzu, angielskiego ziele, zalać wodą i nastawić wywar. Skoro się ugotuje, zalać nim rybę w rondlu i nie przecedzając gotować na słabym ogniu trzy kwadranse.

