



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Karp po parysku

Podawać z kluskami lub ryżem.

Składniki:

- pieczarka, 14 dag
- cukier, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- goździki, 2 szt.
- pietruszka , 1 łyżk.
- białe wino, 0.25 szkl.
- cytryna, 0.5 dag
- masło, 2 dag
- mąka , 2 dag
- por, 4 dag
- karp , 3 kg

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, oczyścić, opłukać, odfiletować, podzielić na dzwonka i udusić z masłem wraz z posiekanymi w krążki porami i z przyprawami. Pieczarki opłukać, pokrajać w grubsze plastry i udusić na tłuszczu. Dodać do ryby. Sos podprawić mąką wymieszaną z niewielką ilością wody, wcisnąć sok z cytryny, wlać wino, posypać posiekaną nacią pietruszki, przyprawić do smaku i dusić razem 5-10 min.

