



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

## **Karp w sosie chrzanowy**

Karpia moczymy w mleku

**Sposób przygotowania:** pieczone

Na Boże Narodzenie

### **Składniki:**

- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- chrzan, 1 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- sok z cytryny, 0.5 szt.
- śmietana, 25 dag
- mąka , 8 dag
- masło, 8 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- karp , 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Karpia sprawić, opłukać, podzielić na porcje i namoczyć w mleku na ok. 1 godz. Z połowy masła i mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzić mlekiem, doprawić cukrem i solą do smaku, zagotow; a następnie dodać śmietanę, chrzan i sok z cytryny. Ogniotrwa półmisek wysmarować częścią masła, położyć osaczoną rybę, polać resztą stopionego masła, wstawić do piekarnika i piec. Gdy mięso zmięknie (po ok. 30 min.), posypać rybę pokrajanymi w kostkę jajami, zalać przygotowanym sosem i zapiec. Ryba jest gotowa gdy na powierzchni utworzy się rumiana skórka. Podawać z frytkami i surówką z sezonowych warzyw.

