



Tekst i zdjęcie: **Chilijka** - SzeF Kuchni (1255)

Karaś w śmietanie

Rewelacja

Składniki:

- posiekany koper, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cytryna, 0.25 szt.
- śmietana, 5 dag
- mąka , 1 dag
- masło, 2 dag
- wywar z włośczonej, 1 l
- karaś, 1 kg
- pieczarka, 15 dag

Sposób przygotowania:

Oczyszczone i posolone na godzinę przed gotowaniem karasie zalać zimnym wywarem z włośczonej. Wywaru powinno być tylko tyle, aby ryby objął i gotować od 15 do 20 minut. Masło rozetrzeć z mąką i gęstą kwaśną śmietaną, wcisnąć sok z cytryny. Rozprowadzić to wywarem z ryby, uważając, aby sos był zawiesisty. Dodać pokrojone pieczarki. Zagotować razem i posiać tym sosem ułożone na półmisku ryby. Posypać zielonym koperkiem.

