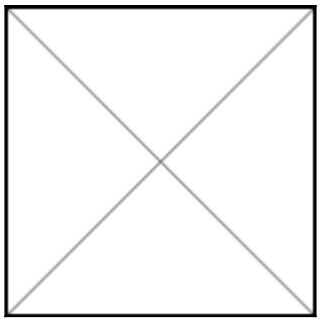

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Karp w szarym sosie po polsku

Podawać z łazankami lub ziemniakami.

Składniki:

- migdał, 3 dag
- rodzynki, 3 dag
- cukier, 3 dag
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- czerwone wino, 0.5 szkl.
- mąka , 4 dag
- masło, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 10 dag
- karp , 1.25 dag

Sposób przygotowania:

Żywą rybę opłukać, zabić, zebrać krzepnącą krew na miseczkę, dodać trochę octu; rybę oczyścić z łuski, sprawić, opłukać powtórnie, posolić na godzinę przed sporządzeniem, włożyć do porcelanowego naczynia. Włoszczyznę opłukać, oczyścić, ugotować l litr wywaru, odcedzić. Na wrzący wywar włożyć rybę i jadalne wnętrzności, ugotować na wolnym ogniu (20 min.), rybę wyjąć, wywar odcedzić, odparować do 3/4 litra objętości. Sporządzić sos: stopić masło, dodać mąkę, mieszając nieco ją zrumienić, odstawić. Zasmażkę rozprowadzić winem i wywarem z ryby cło odpowiedniej gęstości, dodać wino, mieszając zagotować sos (dodać pokruszony piernik, rozgotować go). Do sosu dodać soli, kwasku cytrynowego i cukru do smaku, zabarwić go karmelem na kolor ciemno-złoty. Oczyścić rodzynki, sparzyć migdały i pokrajać je w piórka. Rybę włożyć do sosu, dodać migdały i rodzynki, i przetrzymać w cieple do wydania. Podawać z łazankami lub ziemniakami.