



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

Karp na niebiesko

Przepis babci

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- rzeżucha, 10 g
- ocet, 375 ml
- włoszczyzna, 25 dag
- karp , 1 kg

Sposób przygotowania:

Karpia oczyścić, usunąć wnętrzności, umyć, pokrajać w dzwonka. Pokrajaną włoszczyznę włożyć do rondla, posolić, zalać wrzącą wodą i ugotować. Gdy warzywa są już miękkie, wlać ocet i do wrzącego wywaru kłaść dzwonka karpia. Gotować na słabym ogniu. Rybę wyłożyć na półmisek, posypać posiekaną natką.

