



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

Karp na szaro

Karp w kolejnym kolorze po niebieskim.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- skórka cytrynowa, 1 szt.
- sok z cytryny, 0.5 szt.
- skórka z żytniego chleba, 1 szt.
- cukier, 8 g
- mąka , 1 dag
- masło, 2 dag
- szalwia, 4 szt.
- pieprz, 2 g
- cebula, 10 dag
- włoszczyzna, 25 dag
- piwo, 0.33 l
- karp , 1 kg

Sposób przygotowania:

Karpia można ugotować z łuską lub bez łuski. Smakosze uważają, że pod łuską kryje się najlepszy smak, ale sposobu tego nie można nazwać eleganckim. Sprawiając karpia należy pamiętać, by całą krew, o ile można, spuścić w ocet solony i przegotowany. Krew bowiem potrzebna jest do sosu. Karpia oczyścić i pokrajać na dzwonka, posolić wraz z mleczkiem, które jest bardzo smaczne. Marchew, pietruszkę, seler, por umyć, obrać, opłukać i ugotować w piwie. Dodać umyty, suszony grzybek, pokrajaną cebulę, pieprz, parę listków szalwii. Wywar ostudzić. Zimnym zalać rybę w rondlu, wrzucić sparzoną cytrynową skórkę, kawałek skórki chleba żytniego i gotować na słabym ogniu 45 min. Osobno zrumienić masło z mąką, rozprowadzić smakiem, w którym się ryba gotowała. Sos przecedzić, wrzucić sok z cytryny, wymieszać z krwią od karpia, dodać łyżeczkę cukru i łyżeczkę palonego karmelu. Sos powinien być gęsty. Ułożyć karpia na półmisku, polać sosem, którego powinno być sporo, gdyż jest bardzo smaczny. Doskonale smakują wrzucone w sos wiśnie marynowane w occie. Można też w zrobiony sos jak wyżej, włożyć surowe dzwonka i dusić od razu, a będzie też bardzo dobry.

