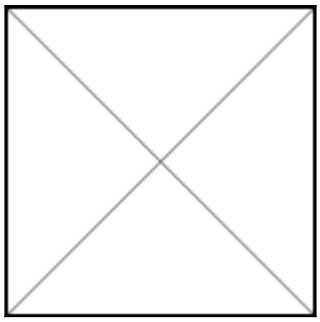

Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Karp w czerwonym winie

Takiego karpia można gotować razem z łuską.

Składniki:

- karp , 1 kg
- pietruszka, 10 dag
- ogórek kiszony, 2 szt.
- ziele angielskie ziarnka, 3 szt.
- liście laurowe, 3 szt.
- gałka muszkatołowa, 2 g
- czerwone wino, 0.5 l

Sposób przygotowania:

Oczyścić, posolić karpia i sparzyć mocnym octem. Umyte i oczyszczone seler i pietruszki oraz ogórki pokrajać w kawałki, włożyć do rondla wraz z karpiem w całości, dodać ziele angielskie, listek laurowy i odrobinę otartej gałki muszkatołowej. Zalać winem tak, aby tylko przykryć karpia i gotować na małym ogniu pod pokrywą. Gdy ryba ugotowana, odlać sos, przecedzić i ułożonego na półmisku karpia polać trochę tym przestudzonym sosem.