

www.SztukaKulinarna.pl

Ryba w chrzanie

ilość porcji **6** czas trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	kg	karp	
		mała włoszczyzna	
2	szt	liść laurowy	
6	szt	pieprz	
		korzeń chrzanu	
		sól	
		cukier	
		sok z cytryny	
2	łyżeczki	masło	
3	łyżki	mąka pszenna	
0.7	szklanka	śmietana	
2	szt	jajko	ugotowane na twardo.

Przepis Włoszczyznę oczyść, umyj, zalej 3/4 litra wody, dodaj przyprawy i ugotuj, a wywar przecedź. Karpia spraw, opłucz, w całości włóż do wywaru i ugotuj na wolnym ogniu przez 30 minut, po czym odstaw do przestudzenia. Jajka obierz i posiekaj, chrzan oczyść, umyj i zetrzyj. Z masła i mąki zrób zasmażkę, rozprowadź ją zimnym wywarem, dodaj chrzan, przypraw i zagotuj. Dodaj śmietanę i jajka i przestudź. Rybę umieść na półmisku, obłóż sosem i udekoruj natką pietruszki.

Składniki

2 kg karpia, mała włoszczyzna, 2 liście laurowe, 6 ziaren pieprzu, korzeń chrzanu, sól, cukier, sok z cytryny, 2 łyżki masła, 3 łyżki mąki, 2/3 szklanki śmietany, 2 jaja ugotowane na twardo.