ZUPA BOŻONARODZENIOWA Z KARPIA

Przepis dodany przez użytkownika amif

Tradycyjna polska wigilijna zupa.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 2 głowy karpia (bez oczu i trzeba wyjąć skrzela), -
- ogony, -
- płetwy, -
- ikra, -
- 20 dkg włoszczyzny (marchew oraz pietruszka i seler - starte na tarce o grubych oczkach), -
- 6 dkg masła, -
- 6 dkg mąki -
- szczypta imbiru, -
- ząbek czosnku, -
- sól, -
- vegeta do smaku, -
- 1 liść laurowy -
- 3 ziela angielskie -
- natka pietruszki do dekoracji, -
- 1.5 - 2 l wody. -
- 2 bułki pokrojone w kosteczkę i obsmażone na maśle -

Etapy przyrządzania:

1. Umyte głowy, płetwy, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek zalać wodą i gotować do miękkości. Przecedzić, mięso obrać z ości. Do wywaru dodać starte warzywa, osolić, doprawić vegetą i imbirem. Jak się zagotuje zaprawić zasmażką i chwile pogotować. Jak są warzywa prawie miękkie wrzucić obrane mięso z karpia i rozdrobnioną ikrę. Zagotować, posypać natką i można podawać.