# Karp na niebiesko

Przepis dodany przez użytkownika Joozeph

## jest to ryba na niebiesko

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**
- karp - 1
- smietana kremowka - 1
- kostki masla - 0.5
- lyzki tartego chrzanu - 3
- ziarenek pieprzu i ziela angielskiego - 5
- sol - 10 g
- cukier - 10 g
- plaster cytryny - 1

**Etapy przyrządzania:**

**1.** Karpia dokładnie umyć od środka. Na zewnątrz tylko krótko opłukać tak, aby nie uszkodzić skóry i śluzu. Do wnętrza ryby włożyć filiżankę (dnem do góry). Ocet zagotować, polać nim karpia (jego skóra zabarwi się wtedy na niebiesko). Cebulę pokroić w krążki. Do rondla wlać 2 l wody, osolić ją, dodać cebulę, ziarenka pieprzu i ziela angielskiego, zagotować. Karpia umieścić na drucianej podkładce lub sitku i włożyć do wywaru (ryba nie powinna dotykać dna rondla). Podgrzewać 30 minut, nie dopuszczając do wrzenia. Ryba jest gotowa, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić. Śmietanę ubić, wymieszać z chrzanem, doprawić solą i cukrem. Karpia przełożyć na półmisek, udekorować śmietaną i plasterkami cytryny. Masło stopić, przelać do sosjerki, serwować do ryby.

Przepisy.pl