

Karp na jesiennej pierzynie

Autor przepisu:
Koło Gospodyń Wiejskich w Gieraltowiczkach

Składniki:

- filet połowy z karpia (ok. 400 g)
- ½ pora
- ½ selera
- ½ cebuli
- 1 marchewka
- 3 łyżki zielonego groszku
- nać pietruszki
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1/3 szklanki białego wytrawnego wina
- ½ łyżeczki ostrej papryki
- ½ łyżeczki tymianku
- sól, pieprz mielony, pieprz cytrynowy, sok z cytryny



Wykonanie:

- ✓ Filet z karpia umyć, osuszyć i skropić sokiem z cytryny, przyprawić tymiankiem i pieprzem cytrynowym.
- ✓ Cebulę i pora pokroić w półtalarki, marchew i seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- ✓ Cebule i pora usmażyć na maśle. Gdy cebula i por będą szkliste dodać marchew, seler i zielony groszek, przyprawić solą, pieprzem mielonym, ostrą papryką i przez chwilę smażyć wszystkie warzywa.
- ✓ Do naczynia żaroodpornego wlać oliwę z oliwek, ułożyć warstwami najpierw warzywa, potem filet na końcu jeszcze raz warzywa.
- ✓ Wlać do naczynia żaroodpornego białe wino, piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 15-25 minut.
- ✓ Po wyjęciu z piekarnika posypać potrawę pokrojona natka pietruszki.
- ✓ Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub ziemniakami i bukietem surówek.