

Karp na niebiesko

Przepis dodany przez użytkownika mariwanna

nieco unowocześniona wersja wigilijnej potrawy narodowej kuchni ukraińskiej

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- karp - 1,5 kg
- ocet winny - 120 ml
- białe wytrawne wino - 120 ml
- marchew - 300 g
- cebula - 1 szt.
- kajzerki suche - 2 szt.
- pęczek kopereku - 1 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- cukinia - 1 szt.
- śmietana - 120 ml
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Marchew obrać, cukinię i marchew pokroić w „słomkę”, cebule obrać i pokroić w piórka.
2. Warzywa przesmażyć na maśle, wyłożyć do owalnego naczynia żaroodpornego.
3. Sprawionego karpia natrzeć solą.
4. Grubo posiekany koper wymieszać z tartymi kajzerkami i łyżką masła, nadzienie włożyć do środka ryby.
5. Rybę połączyć marynatą z octu i szklanki przegotowanej zimnej wody. Karp powinien stać się błękitny.
6. Rybę wyłożyć do naczynia z warzywami, połączyć winem wymieszanym ze śmietaną.
7. Wstawić do nagrzanego piekarnika, zapiekać ok. 45 minut przy 180°C. Podawać z warzywami i powstałym sosem.