

KARP Z PIECZARKAMI I RODZYNKAMI (dla 4 osób)

składniki: 4 dzwonki lub 4 filety z karpia, mąka, olej do smażenia; na sos: około 4-5 pieczarek, jedna nieduża cebula, garść rodzynek, garść migdałów w płatkach, 1-2 łyżeczki koncentratu pomidorowego, łyżka masła, sól, pieprz, ewentualnie zioła do smaku.

Przygotować sos: cebulę kroimy w piórka, pieczarki w półplasterki przesmażamy na maśle, kiedy zmiękną i lekko się przesmażą dodajemy namoczone wcześniej rodzyнки oraz migdały w płatkach smażyemy jeszcze chwilę, dodajemy przecier pomidorowy i podlewamy odrobiną wody tak by składniki połączyły się w sos. Chwilę dusimy (około 5-7 min.). Doprawiamy solą i pieprzem, ewentualnie ziołami (oregano, bazylią). W międzyczasie obtaczamy osolonego karpia w mące i smażyemy z obu stron na złoto na mocno rozgrzanym oleju. Karpia podajemy polanego sosem.

UWAGI:

Danie można przygotować z każdej białej ryby. Rybę warto wcześniej nasmarować mieszaniną soli, czosnku i koperku (zmiksowane lub posiekane i wymieszane) i odstawić przynajmniej na noc, a najlepiej na całą dobę, przed przygotowaniem.

Czas przygotowania: około 20 minut