

16
STOŁÓW
RESTAURACJA I...



Filet z karpia pieczony w klarowanym maśle z chrzanem i sosem z kaszy gryczanej

SKŁADNIKI

- Karp filet nacinany 600g
- Masło klarowane 100g
- Chrzan ostry 100g
- Ugotowana kasza gryczana 100g
- Wywar rybny 200 ml
- Pieczarka brązowa 200g

Karpia doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.

Rozgrzewamy masło klarowane, w nim umieszczamy rybę, pieczemy w temp. 180 st. Przez 10 minut, dodajemy chrzan i pieczemy jeszcze kolejne 10 minut.

Odbieramy dwie łyżki masła z pieczenia ryby i smażymy na nim pieczarki krojone w ćwiartki, wlewamy wywar rybny i redukujemy do ilości ok. 100 ml, następnie zagęszczamy sos chrzanem z pieczenia karpia.

Układamy rybę na półmisku i polewamy sosem.