

Karp opiekany w zalewie octowej



Autor: **ugotujiprzetestuj**
Przepisów: **110** Ocena: **1295**

3-4 os. 60 min łatwe drogie



Składniki:

- filety lub dzwonka z karpia (lub innej ryby)
- sól
- jajko
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia
- 1 duża cebula
- Zalewa:
- 1 szklanka octu 10%
- 5 szklanek wody
- 1/2 - 1 szklanki cukru (zależy jak słodko lubicie)
- 1 łyżka soli
- 4-5 liści laurowych
- 10 ziaren czarnego pieprzu
- 5-6 ziaren ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Karpia przyprawiamy solą, obtaczamy w jajku i w bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu (u mnie masło z dodatkiem oleju rzepakowego) z obu stron na rumiano. Odstawiamy do wystudzenia. Jeśli mamy już upieczoną karpia, pomijamy ponowne smażenie i od razu przekładamy go do słoików.

Słoiki i nakrętki wyparzamy wrzącą wodą, dokładnie suszymy.

Wszystkie składniki na zalewę zagotowujemy.

Cebulę kroimy w krążki i część przekładamy do słoików.

Karpia układamy w słoikach i dokładamy cebulę. Zalewamy gorącą zalewą tak, aby całość była nią przykryta.

Słoiki odstawiamy do góry dnem i zostawiamy do ostudzenia. Przechowujemy w lodówce.

Ryba potrzebuje około dwóch dni do "przegryzienia się", następnie z każdym kolejnym dniem będzie robiła się w smaku coraz bardziej octowa. Na Sylwestra będzie idealna! :)



Twoje notatki do przepisu:

