

Ok. 1 kg karpia, włoszczyzna (marchew, por, pietruszka, seler), sól, pieprz, listek laurowy, 5 szklanek wody

SOS: 4 łyżki miodu, 1 1/2 szklanki tartego piernika, 2 łyżki masła, 3 łyżki rodzynek, 3 łyżki migdałów, 1 cytryna, sól, cukier, 2 szklanki wywaru z ryby

Karpia sprawić, umyć, odciąć płetwy, usunąć skrzela i oczy. Do rynienki do gotowania ryb lub dużego rondla włożyć obraną włoszczyznę, zalać 5 szklankami wody, dodać listek laurowy, sól, pieprz i szczyptę cukru. Gotować ok. 10 minut, po czym włożyć rybę w całości i gotować na minimalnym ogniu ok. 40 minut. Po ugotowaniu ostrożnie wyjąć karpia (wywar zachować) i przełożyć na półmisek.

SOS: W małym rondelku stopić masło i miód, dodać utarty na tarce piernik, wlać 2 szklanki wywaru z ryby i gotować ok. 7 minut na małym ogniu. Następnie dodać rodzynki, sok z cytryny, sparzone i obrane ze skórki migdały, przyprawić solą i cukrem. Sosem polać rybę, półmisek udekorować małymi pierniczkami, plastrami cytryny, natką pietruszki.

Podawać na gorąco z łazankami. Smaczny jest też na zimno.

wg B. Markuza - Bienieckiej