

Ok. 1 kg karpia, 5 dkg jasnych rodzynek, 1/8 l jasnego piwa, 3 - 4 cebule, 1 łyżka masła, 5-6 goździków, 1/2 łyżeczki tartej skórki cytrynowej, 2 łyżki octu, sól, pieprz

GALARETA: wywar z odpadów rybnych i włoszczyzny, 1 łyżeczka żelatyny, 1 łyżka octu, 2 białka

Karpia sprawić, odciąć głowę, płetwy, ogon i zachować do wywaru. Oplukać, pokroić na dzwonka szerokości ok. 2-3 cm,, osolić, oprószyć pieprzem, posypać tłuczonymi goździkami, skropić octem. Masło rozgrzać, włożyć obraną, pokrajaną w kostkę cebulę, zasmażyć nie rumieniąc, wlać piwo, ogrzać, włożyć rybę, razem dusić pod przykryciem na bardzo małym ogniu ok. 25 minut. Gdy ryba gotowa - wyjąć. Sos odparować, włożyć oplukane rodzynki i startą skórkę cytrynową. Rybę ułożyć na półmisku, oblać sosem, zalać stygnącą, sklarowaną galaretą.

Po zastudzeniu podawać z białym pieczywem.

Przepis własny