

Karp w sosie orzechowym

Propozycja karpia świątecznego w nowoczesnej formie

 Czas na High: 1 h

 Ilość porcji: 1-2

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Filet z karpia ze skórą, 300 g
- Masło, 2 łyżki
- Mąka pszenna, 2 łyżki
- Śmietanka, 200 ml
- Masło orzechowe, 4 łyżki
- Cukier trzcinowy, 1 łyżeczka
- Sok z cytryny, 1 łyżka
- Sos sojowy, łyżeczka
- Sól, pieprz, do smaku
- Chili w proszku, szczypta
- Płatki migdałów, 20 g



Wykonanie:

Filet z karpia opłucz pod bieżącą wodą i osusz papierowym ręcznikiem. Karpia dopraw solą i pieprzem, a następnie obtocz w mące.

Naczynie wolnowaru ustaw na program high, na 60 minut. Włóż do niego masło i poczekaj 10 minut, aż masło się rozpuści. Włóż karpia skórą do dołu i duś przez 50 minut.

Śmietankę i masło orzechowe umieść w rondlu. Podgrzewaj na małym ogniu, aż masło orzechowe się rozpuści. Zdejmij rondle z ognia. Do sosu dodaj cukier trzcinowy, sok z cytryny, sos sojowy oraz szczyptę chili.

Dokładnie wymieszaj sos i na 10 minut przed końcem duszenia zalej nim karpia.

Karpia podawaj z płatkami migdałów zrumienionymi na suchej patelni.

Przepis Darka Kuźniaka