Orzechowy karp

Co kupić?

4szt	filetów z karpia (lub 4 dzwonka)
2	łyżki masła klarowanego
	sól, pieprz
	Sos bakaliowy
100ml	śmietanki kremówki
60ml	białego wina
80g	orzechów włoskich
40g	migdałów w słupkach
3	gałązki świeżego tymianku
2	łyżki miodu
1	gałązka rozmarynu

Jak przygotować?

1. Karpia posyp solą i pieprzem, przysmaż z obu stron na maśle (przepis na masło klarowane znajdziesz tutaj).
2. Włóż do piekarnika o temperaturze 180 stopni na 10–12 minut.

   Sos bakaliowy

3. Przygotuj sos bakaliowy: zioła drobno posiekaj. Użyj patelni po rybie, podpraż na niej orzechy i migdały.
4. Po kilku minutach dodaj białe wino, zioła, miód.
5. Gdy wino zmniejszy swoją objętość o połowę, dodaj śmietankę, zagotuj.
6. Upieczonego karpia podawaj z sosem bakaliowym.