

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.