



## KARP WIGILIJNY BASI

### Składniki do przygotowania karpia:

- 3 świeże filety z karpia (po ok. 600 gram każdy) – absolutnie nie stosować mrożonych
- 6 dużych jaj
- bezglutenowa bułka tarta do panierki
- sól,
- sok z dwóch cytryn
- dwie duże białe cebule pokrojone w talarki
- masło klarowane do smażenia

### Składniki na sos:

- 1 kostka masła
- 200 ml. śmietany kremówki 30%
- 1 żółtko
- 200 gram drobno zmielonych blanszowanych migdałów
- 200 gram dużych rodzynek (królewskich)
- sok z jednej cytryny
- 1,2 litra soku wyciśniętego ze świeżych pomarańczy (koniecznie bez miąższu) – absolutnie nie używać soków z kartoników lub butelkowych
- 1 łyżka cukru brązowego trzcinowego

### Wykonanie:

- oczyścić płaty karpia z łusek, odciąć ogon, płetwy, wyjąć większe ości
- umyć pod zimną bieżącą wodą, odsączyć i podzielić w paski o szerokości około 5 cm
- kawałki karpia posolić, skropić sokiem z cytryny, obłożyć cebulą i odstawić na 2-3 godziny w chłodnym miejscu (w lodówce)
- przygotować panierkę do karpia: w jednym naczyniu roztrzepać jajka z odrobiną soli, a w drugim rozsypać bułkę tartą
- z karpia usunąć cebulę i każdy kawałek obtoczyć najpierw w jajku, potem w bułce tartej i ponownie w jajku
- tak przygotowane kawałki karpia smażyć na klarowanym maśle, obustronnie, na złoty kolor
- w międzyczasie rodzynek zalać wrzącą wodą, odstawić na 30 minut, a następnie odsączyć
- do brytfanny włożyć całą kostkę masła, roztopić ją i w roztopionym maśle ułożyć kawałki karpia
- na wierzchu posypać zmielonymi migdałami i przygotowanymi wcześniej rodzynekami
- do soku z pomarańczy wsypać cukier i dokładnie wymieszać, aż całkowicie rozpuści się
- sokiem podlać kawałki karpia i włożyć brytfanną do rozgrzanego pieca (maksymalna temperatura do 180°C)
- pozostawić w piekarniku do momentu wrzenia sosu
- wyjąć z piekarnika, poczekać, aż ostygnie i odstawić w chłodne miejsce (do lodówki) do następnego dnia, gdyż wówczas danie osiągnie najbardziej pożądany smak i aromat
- przed podaniem rozgrzać piekarnik do 180°C, wstawić do niego danie z karpia (w tej samej brytfannie lub w naczyniu żaroodpornym) i doprowadzić do wrzenia sosu
- łyżką wazową wybrać ok.  $\frac{3}{4}$  szklanki sosu i wlać do naczynia z uprzednio rozmąconą śmietaną z żółtkiem
- zaprawę śmietanową dobrze wymieszać, wlać do brytfanny i ponownie doprowadzić do wrzenia sosu
- następnie wyłączyć ogrzewanie piekarnika i pozostawić w piekarniku przez 15 minut, a potem karpia podać na stół wigilijny

*Autorka za przepis zdobyła I nagrodę w świątecznym konkursie radiowym.*