

Karp nadziewany kaszą gryczaną

22 grudnia 2021

Składniki na 4 porcje:

- niewielki świeży karp,
- 1 szklanka kaszy gryczanej,
- garść żurawiny,
- 2 cebule,
- sól, pieprz.

Wykonanie potrawy

Kaszę uparować na sypko. Żurawinę namoczyć w gorącej wodzie. Cebulę pokroić w kostkę i poddusić na maśle. Karpia oczyścić, umyć, obsypać przyprawami i odstawić na 12 godzin. Kaszę z żurawiną i cebulą wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem i nafaszerować karpia. Piec 1 godzinę.

*Autor: **Maria Kabała z Kamionki - Ostrów***