

# Karp w sosie słodko-kwaśnym z ananasem

22 grudnia 2021

## **Składniki na 4 porcje:**

- 2 średnie cebule,
- 1 puszka ananasa,
- 1 ketchup pikantny (500g),
- 3 filety z karpia,
- 1 jajko,
- mąka, sól, pieprz.

## **Wykonanie potrawy**

Filety z karpia osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić w paski 4 cm., osypać solą i pieprzem i odstawić w chłodne miejsce na 15 minut. Następnie przygotować panierkę; w jednym naczyniu mąkę, w drugim roztrzepane jajko z odrobiną soli. Filety panierować w jajku a następnie w mące. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.

## **Sos słodko-kwaśny:**

Cebulę kroimy w talarki i podsmażamy na oleju, jak zrobi się szklista dodajemy ananasa pokrojonego w kostkę. Następnie zalewamy syropem z puszki i smażymy do niewielkiego zredukowania ilości syropu. Na koniec dodajemy ketchup oraz sól i pieprz do smaku i dusimy jeszcze 2 minuty.

W naczyniu przekładamy warstwami: ryba-sos-ryba-sos. Podajemy na zimno lub na gorąco.

*Autor: **Koło Gospodyń Wiejskich w Kolechowicach***