

Карпа в ореховом соусе готовлю давно, но все никак не доходили руки, чтобы взять фотоаппарат и отснять весь процесс приготовления. Данное блюдо мне нравится как простотой приготовления, так и вкусовыми качествами. Соус придает блюду оригинальный аромат и вкус, поэтому не ленитесь и делайте с соусом))) Рекомендую готовить данное блюдо из свежей рыбы, вкус совсем иной, нежели у замороженной. Мне карпа привез знакомый – заядлый рыбак. Карп был просто гигант, весом около 12 килограммов так, что мне пришлось его обрезать, иначе он не входил в кадр. Так же рекомендую приготовить [рыбу по-канадски](#) - очень вкусное и не сложное в приготовлении блюдо.



Ингредиенты:

Для приготовления данного блюда вам потребуется: 1 карп (до 1 кг.), 2-3 морковки, 4 луковицы репчатого лука, уксус, перец черный молотый, зелень петрушки, зелень укропа, соль - по вкусу.

Для приготовления соуса:

50 гр. грецких орехов, 50 гр. белого хлеба, 4 зубчика чеснока, ½ ст. растительного масла.



Пошаговое приготовление:

1. У заранее очищенной рыбы отрубите хвост, голову и плавники. Порежьте на

порционные куски.



2. Уложите рыбу в кастрюлю, добавьте порезанные на кусочки морковь, лук, соль, перец, лавровый лист.



3. Добавьте немного воды (700-800 мл) и варите 15-20 минут на слабом огне.



4. А теперь приготовим соус. Грецкие орехи измельчите в блендере, старайтесь измельчить так, чтобы не осталось крупных кусочков.





5. Мякоть белого хлеба замочите в рыбном бульоне.



6. Отожмите и протрите через сито или измельчите на блендере.



7. Добавьте орехи и измельченный чеснок.



Вбиваємо яйця і краще бийте їх так, щоб вони були з'єднані з маслом і борошном. Коли це масова ковда жаримо



9. Готові кусочки риби перекладіть на блюдо



Для цього нам знадобиться кілька каблуків, щоб прижарити їх з двох сторін до золотистого кольору. Додайте трохи солі і перець за смаком.



Будем рады вашим комментариям, с нетерпением ждем ваших комментариев! С нетерпением ждем