



# Карп, тушеный в хлебе

В старину говорили: «Хлеб всему голова». И нередко употребляли его не только как дополнение к основной пище, но и для приготовления различных блюд. На базе «Приют охотника»\* вспомнили один из старинных русских рецептов – карп, тушеный в хлебе. Мы попробовали. Очень вкусно!

## Ингредиенты

- Два карася массой по 200 г
- Репчатый лук – 2 шт.
- Яйцо – 1 шт.
- Сметана – 1 стакан
- Мука или молотые сухари – 1/2 стакана
- Уксус 9% – 1/2 стакана
- Топленое масло – 2 ст. ложки
- Перец
- Соль
- Зелень



## Способ приготовления

Карпа очистить от чешуи, удалить плавники, выпотрошить, промыть. Порезать на кусочки толщиной 4-5 см, посолить, поставить в холодильник на 1 час. Затем поперчить и обжарить на сковороде в растительном масле до золотистой корочки (1). Измельчить на терке хлеб. Залить его уксусом, разведенным водой (2). Залить этой смесью рыбу, добавить масло, лавровый лист, зелень петрушки (3). Полить соком лимона, посолить и тушить под крышкой 30 минут. Подавать вместе с полученным от тушения соусом, отварным картофелем, украсив зеленью, помидорами, оливками.





Фото: М. Вирюков (5)