

# **KARP PO ZATORSKU**

## **Produkt lokalny Doliny Karpia (gmina Zator)**

### **SKŁADNIKI:**

- 3 kg karpia z Doliny Karpia (z ości lub wyfiletowany)
- 60 dag sera żółtego w kawałku
- 80 dag pieczarek
- 10 jajek
- pęczek pietruszki
- czerwona papryka (do dekoracji)
- przyprawy: przyprawa do ryb, sól, pieprz
- duża śmietana 30%
- olej do smażenia
- mąka do panierowania karpia

### **Przygotowanie:**

Pokrojone kawałki karpia posypać solą i pieprzem i oprószyć mąką. Następnie rybę smażyć na głębokim oleju na dużym ogniu. Zdjąć z ognia, gdy mocno się zarumieni.

Farsz: jajka gotujemy na twardo i kroimy w drobną kostkę, pieczarki pokroić, a następnie usmażyć na maśle. Ser ścieramy na drobne kawałeczki.

Wszystkie te składniki oraz natkę pietruszki mieszamy i nakładamy na rybę. Można też nakładać wszystkie składniki po kolei. Należy jednak wówczas pamiętać, że ser żółty musi znajdować się nad pieczarkami i jajkiem.

Na dnie żaroodpornego naczynia ułożyć kawałki ryby na przemian z farszem.

Kolejne warstwy doprawiać do smaku solą i pieprzem, według własnego uznania.

Na samym wierzchu ułożyć 1-1,5 cm warstwę gęstej śmietany (najlepiej 30%).

Całość dusić pod przykryciem w gorącym piekarniku, aż do stopienia się sera i śmietany. Zdjąć pokrywkę i poczekać, aż się zrumieni.

Zrumienionego karpia nałożyć na talerz i podawać samego lub z dodatkiem ziemniaków i surówki.

Smacznego!