Karp wigilijny w śmietanie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 35 min
Liczba porcji: 5-6
Czas gotowania: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło
- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

Krok 1 - 1 filet z karpia (ok. 700-800 g) dokładnie umyć, skropić sokiem z 1 cytryny, pokroić na kawałki ok. 4 cm szerokości. Pozostawić w lodówce na 30 minut. Kawałki ryby posypać solą i pieprzem, ułożyć w naczyniu do gotowania na parze, przykryć pokrywą.

Krok 2 - 150 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze kawałki, 2 ząbki czosnku obrać. 200 g pieczarek umyć, każdą przekroić na 4 części (ewentualnie kurki umyć, większe przekroić na pół).

Krok 3 - Do dzbanka wlać 1 litr wody, przykryć naczyniem z karpiem. Gotować na parze – czas 15 minut.

Krok 4 - Zdjąć naczynie z karpiem, wodę wylać, dzbanek umyć i osuszyć. Karpia ułożyć w naczyniu żaroodpornym.

Krok 5 - W dzbanku umieścić nóż, włożyć ok. 150 g obranej i przekrojonej na kawałki cebuli i 2 obrane ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia, wlać 30 g oleju (2 łyżki). Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić - temperatura 95˚C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do cebuli dodać 200 g pokrojonych na kawałki pieczarek (lub kurek), 30 g masła, wsypać 1 płaską łyżeczkę soli, ¾ łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Poddusić – temperatura 100˚C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do pieczarek włożyć 250 g śmietany 22%. Zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 3

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, śmietanę z pieczarkami wyłożyć na karpia przygotowanego w naczyniu żaroodpornym. Naczynie przykryć, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180˚C na 30 minut.

Krok 10 - Danie podawać na gorąco posypane świeżym koperkiem.