




## Zupa z karpia

 gotujwstylueko.pl

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 średni

 2 porcje

### Składniki:

marchewka - 1 szt.  
pietruszką - 1 szt.  
cebula - 1 szt.  
czosnek ząbki - 1 szt.  
seler - 3 kawałek  
por - 1 kawałek

karp - 1 kawałek  
pieprz czarny - 1 szczypta  
sól - 1 szczypta  
mąka pszenna - 2 garść  
woda - trochę  
papryczka chilli - 1 szt.

### Dodatkowe info:

W misce podajemy zupę razem z uszkami.

Autor przepisu: Kasia Iwanicka-Kostek.

Przepis dodany w ramach Konkursu Bakaliowego Bio Planet.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie składniki (marchew, pietruszka, cebula, czosnek, seler, por i karpia) wrzucamy do garnka, zalewamy 1,5 l zimnej wody. Po zagotowaniu doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy ok. 2 – 2,5 godziny.

Mięso pochodzi z karpia z zupy rybnej. Nie ma dokładnych ilości, ponieważ wszystko zależy od tego ile mamy mięsa.

**KROK 2:** Ciasto składa się z mąki zalanej wrzątkiem.

Ilość wykorzystana do 2 ogonów z karpia to około 2 garści mąki. W farszu znajduje się dokładnie oczyszczony z ości karp, cebula przysmażona i przyprawy (sól, pieprz i chilli).

**KROK 3:** Z rozwałkowanego ciasta wycinamy kwadraty, nadziewamy farszem i skleamy w uszka. Gotowe pierożki gotujemy około 3-4 minut w osolonym wrzątku.

**KROK 4:** Do miseczki lub talerza wlewamy wywar z karpia i wkładamy przygotowane pierożki.

Smacznego!