Rosół z karpia z wędzoną śliwką i uszkami z farszem z karpia i pora

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

karp głowy - 3-4 szt.
filet z karpia - 1-2 szt.
marchewka - 1 szt.
pietruszka - 1 szt.
seler - 1/4 szt.
cebula - 1 szt.
goździki - 3 szt.
śliwka wędzona - 2 szt.
sól i pieprz - do smaku
liść laurowy - 2 szt.
prawdziwek suszony - 1 szt.
por biała część - 5 cm
jajko - 1 szt.
kromka chleba żytniego - 1 szt.
ziele angielskie - 4 szt.
sos sojowy - 1 -2 łyżeczka
mąka - 2 szklanka
wrzątek - 3/4 szklanka
sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Głowy bez skrzeli wrzucamy do dużego garnka, dodajemy obrane warzywa pocięte w kostkę 1x1 cm. Zalewamy wodą. Dodajemy wszystkie przyprawy, kapelusz prawdziwka oraz wędzoną śliwkę. Gotujemy na małym ogniu ok. godzinę. Gotowy wywar przecedzamy i wkładamy do niego z powrotem marchewkę i inne warzywa.

Filet z karpia bez skóry mielimy w maszynce, dodajemy jajko i tarte pieczywo (np. z chleba żytniego) w takiej ilości żeby masa nie była za

rzadka, dodajemy pora drobno pokrojonego w kosteczkę. Doprawiamy solą i pieprzem oraz łyżeczką sosu sojowego.

KROK 2: Z mąki, wrzątku i soli zagniatamy ciasto. W razie konieczności podsypujemy mąką. Rozwałkowujemy ciasto i tniemy na 3 x 3 cm. kwadraty. Lepimy małe pierożki z farszem mięsa karpia.
Zlepione uszka układamy na ściereczce, zagotowujemy wodę i solimy (2 łyżeczki). Pierożki gotujemy od 2 do 3 minut od momentu wypłynięcia. Pierożki odcedzamy i podajemy z rosołem z karpia. Posypujemy natką pietruszki".