Smażony karp w szarym sosie

30 min

2 os.

Składniki

- 250 g ugotowanych ziemniaków
- 50 g masła
- 80 ml mleka
- 400 g filetów z karpia
- olej, sól
- pieprz
-
- łyżka masła
- łyżka mąki
- 100 ml mleka
- 40 g tartego chrzanu
- szczypta gałki muszkatołowej
- łyżka rodzynek
- łyżka płatków lub słupków migdałowych

Sposób przygotowania

Ziemniaki zmiksować z masłem i mlekiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Karpia osuszyć ręcznikiem, posolić i usmażyć na oleju z obu stron na rumiany kolor.

Sos przygotować na patelni. Rozpuścić masło, po czym dodać mąkę. Przesmażyć ją i dolewać powoli mleko aż powstanie kremowy, gładki sos. Zagotować i doprawić do smaku gałką, rodzynkami, migdałami i pieprzem.

Nałożyć chrzan, sos i rybę na talerz.