

Wigilijna eko- polewka Eleonory:

składniki:

- 2 lub 3 głowy karpia wraz z odciętym 2 cm. paseczkiem z płetwami i ogonami.
- 2 małe trójkąciki serka topionego kremowego
- 20 dkg pieczarek
- 15 dkg cebuli
- 3 łyżki oliwy
- 2 płaskie łyżki majeranku
- sol, pieprz, vegeta do smaku

wywar 1 ½ litra wody

- marchew- cebula
- pietruszka- seler (po 10 kg)
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielska

Sposób wykonania:

- Jarzyny obrane do wywaru gotować pod przykryciem 20 minut, następnie włożyć głowy bez oczu i skrzeli wraz z podbrzuszem i płetwami gotować razem 10 minut , następnie odstawić i przecedzić przez gęste sito.
- 15 dkg. cebuli drobno posiekanej podsmażyć na oliwie na złoty kolor, dorzucić drobno posiekane pieczarki i pod przykryciem poddusić do miękkości, połączyć z wywarem.
- Serek rozmieszać w kubku z wywarem na jednolitą masę i połączyć z resztą wywaru.
- 2 łyżki majeranku zaparzyć w ½ szklanki wrzątku i po 10 minutach przecedzić do wywaru, doprawić solą, pieprzem i vegetą. Wszystko razem zagotować. Podawać w filiżankach.

Taką samą polewkę można przygotować zamiast na karpniu na rosół z kości wołowych, a zamiast oliwy – masło.

Życzymy smacznego!