

Karp pieczony



M1MONIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1,3 kg
sól	pół łyżeczki
czosnek	3-4 ząbki
natka pietruszki	1 pęczek
olej słonecznikowy	1 łyżka
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrany czosnek posiekać i utrzeć z solą. Sprawionego, oskrobanego i umytego karpia (bez głowy i ogona) w całości natrzeć dokładnie czosnkiem i zostawić na godzinę w chłodnym miejscu. Piekarnik nagrzać do temperatury 170-180 stopni C. Naczynie żaroodporne posmarować masłem. Do wnętrza karpia włożyć 3/4 pęczka natki, spiąć szpilką do szaszłyków lub wykałaczkami, posmarować go olejem, ułożyć na żaroodpornym półmisku, obłożyć plasterkami masła i wstawić na około 30 minut do gorącego piekarnika. Podawać z ziemniakami i plasterkami masła, posypanymi posiekaną natką.