

## Karp w pomarańczach



### MILI\_KATI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**3 pomarańcze**

**3 łyżki masła**

**2 szklanki białego wytr. wina**

**Bułka tarta klasyczna Prymat**

**sól, pieprz**

**pieczarki** 30 dag

**karp** 1,5 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić w drobne plasterki. Pomarańcze wyszorować, opłukać ciepłą wodą i wraz ze skórką pokroić w ósemki. Sprawioną rybę natrzeć solą i pieprzem, ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym oliwą, obłożyć dookoła pomarańczami, posypać bułką tartą, przykryć pieczarkami, podlać winem, na wierzch ułożyć wiórki masła. Piec w średnio nagrzanym piekarniku około 40 minut. Podawać rybę udekorowaną listkami mięty.