

## Karp na grillu



**AGA130982**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>karp</b>	1 sztuka
<b>pietruszka</b>	1 natka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>oliwa</b>	wg uznania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę pociąć na wedle uznane tzw. dzwonki. Natrzeć je JARZYNKĄ i przyprawą do ryb PRYMAT. Do środka włożyć pocięta w talarki i kawałki pietruszki. Każdy kawałek nasączyć odrobiną oliwą i oliwek i zawinąć pergaminem (papierem spożywczym). Piec 40 min. na grillu. Po upieczeniu rozwinąć z pergaminu, i zjadać np. z chlebkiem i popijać herbatą.