

Pieczone Karasie z czosnkiem i ziołami



PAWEŁ33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek

pietruszką zieloną

koper świeży

masło

karaś kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karasie myjemy osuszamy, posypujemy przyprawą do ryb Prymat, następnie do wnętrza każdego Karasia wkładamy po 4 ząbki czosnku, gałązkę koperku i pietruszki oraz kawałek masła. Wkładamy do brytfanki polewając roztopionym masłem, zapiekamy ok 3 min