Karp pieczony z papryką



BEATA77

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

stręki papryki	4
cebule	2
pomidory lub	3-4
przecieru pomidorowego	2 łyżki
sól, pieprz	
olej	2 łyżki
karp	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawić karpia, odkroić głowę, natrzeć solą, posypać pieprzem. Żaroodporne naczynie wysmarować olejem, ułożyć w nim karpia i obtoczyć papryką, obraną, pokrojoną w plasterki cebulą, pokrojonymi w ćwiartki pomidorami. Jeżeli używamy przecieru pomidorowego, należy posmarować nim karpia, a resztę pasty wymieszać z jarzynami. Piec w piekarniku ok 30 min często skrapiając rybę wodą, a potem sosem powstałym w trakcie pieczenia. Karp będzie wtedy soczysty.