

Karp z pistacjami i pomarańczowymi buraczkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp dzwonka	700 g
Pieprz czarny Prymat w młynku	
pistacje posiekane	7 łyżek (drobno)
Bułka tarta klasyczna Prymat	7 łyżek (z chleba orkiszowego)
szalotka	2 szt. (drobno siekana)
skórka z cytryny	1/2 łyżeczki
skórka pomarańczowa	1/2 łyżeczki
natka pietruszki	4 łyżki
czosnek	1 ząbek (przez praskę)
oliwa	8 łyżek
buraki	3 szt.
sok z pomarańczy	1/2 szklanki
rodzynki	1/2 szklanki
Cynamon mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozdrobnione pistacje prażymy na suchej patelni i mieszamy z bułką tartą, szalotką, skórką cytryny, czosnkiem, natką pietruszki, 6 łyżkami oliwy z oliwek i świeżo zmielonym pieprzem. Karpia dzielimy na dzwony i płuczemy zimną wodą. Układamy na blaszce do pieczenia i przykrywamy pistacjowym farszem lekko go dociskając do ryby. Wkładamy do piekarnika nagrzanego na 180° i pieczemy przez 20 minut. Buraczki myjemy, każdy zawijamy oddzielnie w folię aluminiową, układamy na blaszce do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 200° i pieczemy przez godzinę. Rodzynki zalewamy wrzącą wodą i moczymy ok. 20 minut. Buraczki obieramy ze skórki i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy do nich skórkę i sok z pomarańczy, mieszamy z odsączonymi rodzynekami. Doprawiamy cynamonem i sporą ilością zmielonego pieprzu, mieszamy i podgrzewamy.

