

Karp z migdałami i orzechami włoskimi



HANIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

1 karp lub inna ryba
sól morską
świeżo zmielony pieprz
4 łyżki oliwy z oliwek
4 łyżki masła
dodatkowo:

1 szklanka migdałów, posiekanych
1/2 szklanki orzechów włoskich, posiekanych
masło
2 łyżki miodu
1/2 szklanki śmietanki kremówki 30% lub 18%

Przygotowanie:

Rybę umyć, osuszyć, pokroić na dzwonka, oprószyć solą, pieprzem, ułożyć w formie do pieczenia i polać oliwą z oliwek. Na rybie ułożyć wiórki masła i wstawić do nagrzanego do temp. 190 st. piekarnika. Piec około 25 minut, aż ryba będzie upieczona.

W tym czasie przygotować migdały i orzechy włoskie w karmelu. Na patelnię włożyć migdały i orzechy włoskie. Zrumienić je (około 2 minuty na małym ogniu), nie można przypalić! Dodać masło i smażyć przez około 10 - 15 sekund. Dodać miód, wymieszać. Wlać śmietankę i zagotować. Zdjąć z ognia i wymieszać.

Karmelową migdałowo-orzechową polewę wylać na upieczone kawałki ryby. Podawać z ryżem.