



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Karp pieczony

Estetyka potrawy jest równie ważna co sam smak, dlatego polecam półmisek.

Sposób przygotowania: pieczone

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- karp , 0.7 kg
- masło, 5 dag
- cytryna, 1 szt.
- cebula, 5 dag
- sól spożywcza, 2 g

Sposób przygotowania:

Oczyścić karpia z łuski, pokrajać w dzwonka, osolić; niech tak godzinę poleży. Potem osuszyć bibułą z wilgoci. Żaroodporny półmisek wysmarować grubo masłem, ułożyć na nim karpia, wcisnąć w środek sok z całej cytryny, posypać siekaną cebulą, obłożyć kawałkami masła, wlać kilka łyżek smaku z włoszczyzny, przykryć i wstawić do niezbyt gorącego piekarnika na 45 minut, potem wydać z półmiskiem na stół.

