



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy SzeF
Kuchni (6855)

Karp pieczony na zimno

Karp pieczony na zimno, tak jak dawniej na ognisku
przy pięknych widokach.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: cztery

idealne dla dzieci

na grilla

Składniki:

- oliwa z oliwek, 3 łyżk.
- curry, 1 szczypta
- kolendra, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- papryka słodka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- karp , 2 kg

Sposób przygotowania:

Żywego karpia nacieramy mieszanką przypraw z papryki słodkiej, majeranku, kolendry, czosnku, curry, soli i pieprzu. Wsadzamy naszego karpia między kijki tak aby nam nie wypadł i nabijamy przy ognisku około 50-80 cm. Pieczemy naszego karpia między 4-8 godzin. Wyciskamy cytrynę na gotowego karpia i posalamy według uznania. Serdecznie zapraszamy na film.

