Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Karp nadziewany zapiekany

Sprawdza sie przy rodzinnym stole

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- karp , 1.25 kg
- sól, 1 szczypta
- margaryna, 4 dag
- żółtka, 2 szt.
- bułka tarta , 5 dag
- mleko, 3 łyżk.
- pieczarka, 15 dag
- masło, 10 dag
- pieprz, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.
- białka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Sprawić karpia w jednej sztuce, posolić, odstawić na godzinę. Przyrządzić pieczarki: opłukać je i poszatkować, dodać sól, pieprz i masło, skropić wodą, udusić i ostudzić. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Utrzeć masło, dodając po jednym żółtku, wymieszać z bułką, solą, pieprzem i zieloną, siekaną pietruszką, rozetrzeć, wymieszać z pieczarkami i na końcu z pianą ubitą z białek. Karpia odcisnąć z soku, nałożyć nadzieniem jamę brzuszną, spiąć patyczkami lub zaszyć. Na długi, ogniotrwały półmisek włożyć część masła, rozgrzać, położyć płasko karpia, ostrym nożem kilkakrotnie nadciąć mięśnie w poprzek, całą powierzchnię oblać masłem i wstawić do gorącego piekarnika.W czasie pieczenia (ok. 3/4—l godz.) polewać często powierzchnię ryby sosem, aby nie obeschła, sos skrapiać wodą. Gdy po nakłuciu ryby przy głowie mięso nie wydziela mętnego soku i jest miękkie, wyjąć, podawać z półmiskiem, na którym karp się zapiekał.