



Karp na grzybach

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wspaniała potrawa nie tylko na wigilię, ale również na wiele innych okazji. Pyszny karp cudownie pachnący leśnymi grzybami to danie, które zachwyci każdego. Sos pomidorowy idealnie dopełnia smak całości.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzewamy do 180°C. Karpia czyścimy, dzielimy na porcje i przyprawiamy ½ łyżeczki soli, a mąkę łączymy z papryką w proszku. Mieszaną oprószamy filety i podsmażamy na rozgrzanym oleju.

Krok 2

Podgrzybki kroimy w plastry, cebulę kroimy w półtalarki, umyte pomidory kroimy na kawałki, a natkę selera siekamy.

Krok 3

Na tłuszczu po smażeniu ryby podsmażamy cebulę i grzyby, a następnie dodajemy pomidory, przecier pomidorowy i bulion warzywny. Doprawiamy solą i pieprzem, a następnie wsypujemy natkę selera.

Krok 4

Usmażonego karpia wkładamy do brytfanny i zalewamy sosem. Pieczemy w piekarniku o temperaturze 180°C przez 15 minut.

Składniki:

900 g karpia

2 łyżki oleju

1 łyżka mąki

1 łyżeczka papryki w proszku

1 łyżeczka soli

200 g marynowanych podgrzybków

1 cebula

250 g pomidorków koktajlowych

1 pęczek natki selera

4 łyżki przecieru pomidorowego

300 ml naturalnego bulionu warzywnego

1 łyżeczka pieprzu