



Karp pieczony z grzybami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Zawsze wspaniale wygląda i wyśmienicie smakuje. Karp podany z grzybami to tradycyjna polska potrawa, która smakuje każdemu. Idealnie sprawdzi się zarówno na wigilijnym stole, jak i podczas odświeżonego, rodzinnego obiadu.

Przygotowanie

Krok 1

Karpia sprawiamy i siekamy 1 cebulę. Skrapiamy rybę sokiem z cytryny, 5 łyżkami oleju, posypujemy przyprawami i posiekaną cebulą. Pozostawiamy na 6 godzin w lodówce.

Krok 2

Piekarnik nastawimy na 180°C. Podgrzybki moczymy, gotujemy i odsączamy. Resztę oleju wlewamy do brytfanny i układamy w nim karpia. Zalewamy go zalewą z grzybów. Rybę posypujemy pokrojonymi pieczarkami, podgrzybkami i cebulą.

Krok 3

Pieczemy przez 1 godzinę w piekarniku o temperaturze 180°C, wyjmujemy i obkładamy plasterkami cytryny.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 1 karp
- 3 łyżki soku z cytryny
- 3 cebule
- Przyprawa do ryb
- 30 g suszonych podgrzybków
- 200 g pieczarek
- Po 2 łyżeczki majeranku i słodkiej mielonej papryki
- ½ szklanki oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 cytryna do dekoracji