

Karp pieczony z grzybami



Powyżej
1h



Średnie



4



Przystępne

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.

Składniki

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