

Karp zapiekany

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karp - 1 kg
- jajka - 3 szt.
- majonez - 6 łyżka(i)
- żółty ser tarty - 3 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Karpia sprawiamy, filetujemy pozostawiając skórę. Jajka miksujemy z majonezem i tartym serem. Rybę dzielimy na porcję, każdą moczymy w jajkach z dodatkami, układamy na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Zapiekamy 30 minut w temperaturze 170 stopni C. Przed podaniem przybieramy zieleniną i ugotowanymi warzywami.

Smacznego!

