

karp z grilla

Przepis dodany przez użytkownika marcin0514

dla lubiących ryby

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karp - 1 szt
- sok z cytryny -
- masło -
- natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Karpia sprawiamy, myjemy, osuszamy. Ostrem nożem nacinamy boki w kratkę. Przyprawiamy solą i pieprzem, obficie skrapiamy sokiem z cytryny, odstawiamy do lodówki na około 1 godzinę. Wnętrze ryby wypełniamy natką pietruszki, całą tuskę smarujemy rozpuszczonym masłem. Pieczemy na dobrze nagrzanym grillu, kilkakrotnie obracając.

Smacznego!

