

Karp z brytfanny

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



mmm

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karp - 2,5 kg
- czosnek - 3
- olej - 5 łyżka(i)
- sok z cytryny -
- liście selera i pietruszki - szczypta(y)
- pieprz i sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Oczyszczonego karpia naciąć w poprzek na grzbiecie w 4-5 miejscach. Drobnio posiekać czosnek, liście selera i pietruszki, dodać pieprz, sól, sok z cytryny i olej. Masą nadziać wnętrze karpia i wypełnić nacięcia. Włożyć do brytfanny i piec 20-30 minut w średnio nagrzanym piekarniku. W połowie pieczenia oblać rybę szklanką gorącej wody i później często polewać sosem z dna brytfanny.