

KARP FASZEROWNANY WARZEWAMI

Składniki:

1 karp (ok. 1,3 kg)
4 średnie cebule
2 łyżki oliwy z oliwek
200 g mrożonej włoszczyzny
100 g mrożonego kalafiora
1 cytryna
2 gałązki natki
sól, pieprz

Przepis:

Karpia umyć, sprawić, przyciąć ogon, opłukać, osuszyć i posolić. Cebule obrać, pokroić na plastry, obłożyć karpia z wewnątrz i na zewnątrz, zostawić w chłodnym miejscu pod przykryciem na 12-24 godzin. Warzywa poddusić lekko na 1 łyżce oliwy z oliwek, doprawić solą i pieprzem, wymieszać z posiekaną natką. Karpia wyjąć, zdjąć cebulę i napełnić warzywami, połączyć oliwą z oliwek, owinać folią i piec w 180 stopniach przez 1 godzinę.

Po upieczeniu zdjąć z karpia folię, rybę przenieść na półmisek i podzielić na dzwonka, nie przekrawając kręgosłupa. W miejsca podziału włożyć plastry cytryny.