



przepisy.pl

Karp pieczony w pomarańczach



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- karp (bez głowy) - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- pomarańcza - 1 sztuka
- sok z 1 cytryny
- oliwa - 6 łyżek
- chleb tostowy - 3 kromki
- kilka gałązek natki pietruszki
- masło do formy
- sól
- pieprz

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Spraw karpia, umyj, osusz, natrzyj solą i pieprzem. Następnie skrop sokiem z cytryny i posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Odstaw na godzinę do lodówki.
2. Odkrój z chleba skórkę, pokrusz miąższ.
3. Posiekaj natkę, wymieszaj z pokruszonym chlebem i oliwą. Mieszaną dokładnie obłóż rybę.
4. Ułóż karpia w wysmarowanym masłem, żaroodpornym naczyniu i piecz 30 minut w temperaturze 180°C. Na 10 minut przed końcem pieczenia wyłóż na rybę plastry pomarańczy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl