



Karp w soli

przepisy.pl



 15 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- karp wypatroszony i oczyszczony z łusek - 2 kilogramy
- kilka gałązek świeżego tymianku, bazylii, oregano, natki pietruszki
- seler naciowy - 100 gramów
- koper włoski - 0.5 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 3 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- pomarańcza - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- gruboziarnista sól morską - 2 kilogramy
- jajka - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule pokrój w piórka, koper włoski i selera rozdrobniej, posiekaj czosnek. Cytrynę i pomarańcza otrzyj ze skórki, owoce pokrój w plastry.
2. Karpia oczyść, umyj, osusz papierowym ręcznikiem. W misce wymieszaj Ramę ze skórką z cytrusów, czosnkiem i Delikatem warzywnym. Tak przygotowaną marynatą natrzyj rybę z wierzchu i w środku.
3. Do środka ryby włóż po gałązce ziół, koper włoski, selera, plastry owoców. Rybę połóż w misce na części pokrojonej cebuli i przykryj resztą. Całość zafoliuj, odstaw na 12 godzin do lodówki. Zamarynowanie w ten sposób karpia sprawi, że nie będzie go czuć mułem. Po tym czasie oczyść rybę z wierzchu, pozbywając się cebuli.
4. Rozgrzej piekarnik do 200 st.C. Wymieszaj sól z białkiem jaj, dodaj nieco wody, tak aby sól dała się formować.
5. Na blachę do pieczenia wysyp centymetrową warstwę soli, robiąc w niej delikatne wgłębienie. Ułóż w niej całego karpia łącznie z głową i ogonem, następnie przysyp resztą soli - dociskając sól do ryby uformuj nadając jej kształt karpia. Całość wstaw do piekarnika na około 40 minut.

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