



przepisy.pl

# Pieczone karasie z czosnkiem

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 1 szklanka
- mąka - 6 łyżek
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- pasta pomidorowa - 2 łyżki
- przyprawa do ryb - 1 łyżeczka
- keczup - 2 łyżki
- natka pietruszki gałązki - 4 sztuki
- karasie - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Karasie wypatrosz tak, by pozostały całe z głowami, ale usuniętymi oczami. Dokładnie je umyj i mocz w mleku przez godzinę.
2. Po wyjęciu lekko posól i natrzyj przyprawą do ryb z obu stron.
3. Do środka każdej ryby włóż gałązkę świeżej pietruszki.
4. Karasie panieruj w mące, ułóż w naczyniu do zapiekania.
5. Cebulę i czosnek posiekaj, posyp nimi ryby.
6. Olej połącz z pastą pomidorową oraz ketchupem. Przygotowanym sosem polej karasie.
7. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piecz przez 25 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)