



KARP W SOSIE CZOSNKOWYM PANI KRYSI

Składniki:

- 1 tusza karpia (1,5 do 2,0 kg) – absolutnie nie stosować mrożonych
- 3 duże ząbki czosnku
- sok z jednej cytryny
- liść selera
- pęczek zielonej pietruszki
- sól, pieprz
- 2 łyżeczki bezglutenowej przyprawy warzywnej *Balviten*
- ½ szklanki oleju

Przygotowanie dania:

- oczyścić karpia z łusek, odciąć głowę, odciąć płetwy i wyczyścić od wewnątrz
- umyć pod zimną bieżącą wodą, osuszyć i naciąć karpia z obu stron na głębokość około 1 cm w odległości co 3-4 cm
- drobno pokroić liście selera i natkę pietruszki
- zmiażdżyć ząbki czosnku
- seler, pietruszkę i czosnek połączyć oraz dodać sól, pieprz, przyprawę, sok z cytryny i olej
- całość dokładnie wymieszać
- następnie natrzeć karpia z zewnątrz i od wewnątrz tak, aby mieszanina wniknęła w nacięcia
- natartego karpia odstawić w chłodne miejsce na minimum 5 godzin
- następnie karpia włożyć do naczynia żaroodpornego, wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec około 30 minut w temperaturze 180°C
- w trakcie pieczenia, gdy ryba już zrumieni się podlać ją połową szklanki wody
- po upieczeniu podawać w całości na stół wigilijny