

Karp w piwnym sosie

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karp o wadze 1.5kg - 1 szt.
- cebula - 2 szkl.
- piwo - 2 szkl.
- dobra musztarda - 1 łyżeczka(i)
- sól -
- mało do sażenia -
- aka -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Rybę sprawiamy, myjemy, obsuszamy i filetujemy pozostawiając skórę. Dzielimy na porcję, przyprawiamy solą i pieprzem, odstawiamy w chłodne miejsce. Tak przygotowaną rybę układamy na blaszce do pieczenia obficie smarujemy ją olejem wymieszanym z rozpuszczonym masłem i okładamy ją plastrami cebuli. Po kilku minutach pieczenia podlewamy rybę piwem wymieszanym z musztardą. Pieczemy jeszcze przez około 45 minut. Podajemy z pieczywem.

Smacznego!

