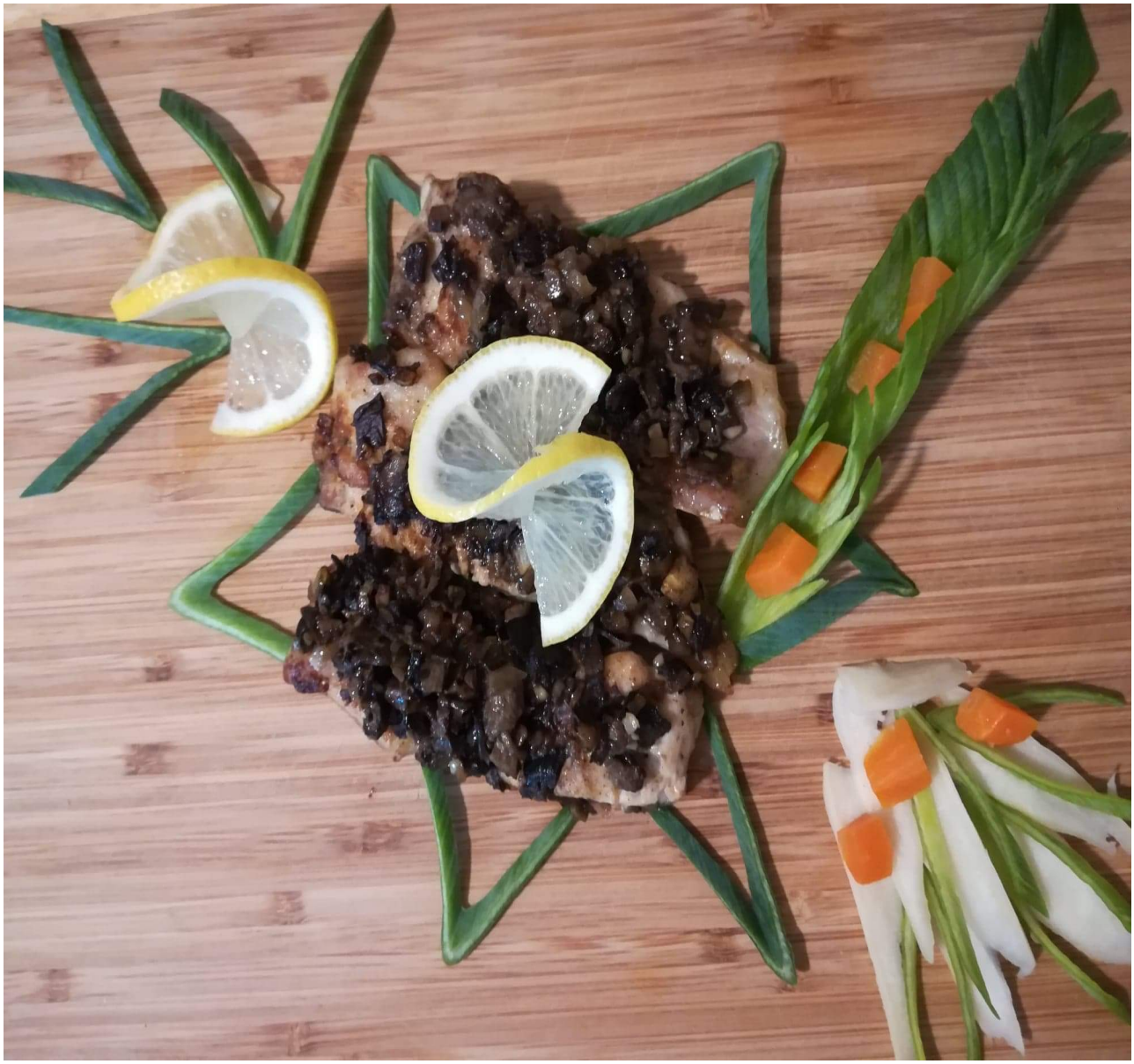

Karp pod pierzynką grzybową

Składniki (z podaniem gramatury):
1kg fileta z karpia
30 dag suszonych grzybów
0,5 kg cebuli
5 ząbków czosnku
4 łyżki masła
1 łyżeczka pieprzu
2 liście laurowe

Sól do smaku
Pół cytryny

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:
Potrawę zaczyna się przygotowywać trzy dni przed świętami.
I dzień- odfiletować karpia , pokroić , posolić, posypać pieprzem według uznania, skropić sokiem z cytryny i wstawić co najmniej na 12 godzin do lodówki.
Następnie namoczyć suszone grzyby.
II dzień – Grzyby ugotować. Następnie grzyby i cebulę pokroić w drobną kostkę, czosnek posiekać.
Wszystko usmażyć na maśle do miękkości.
Karpia usmażyć również na maśle saute.
W naczyniu do pieczenia układamy:
Grzyby
Karp
Grzyby
Karp
Grzyby
Wstawiamy potrawę do lodówki na noc, by nabrała smaku.
III dzień - Na potrawę nalewamy 3 łyżki wody, pieczemy w piekarniku pod przykryciem 0,5 godziny 180 stopniach. SMACZNEGO !