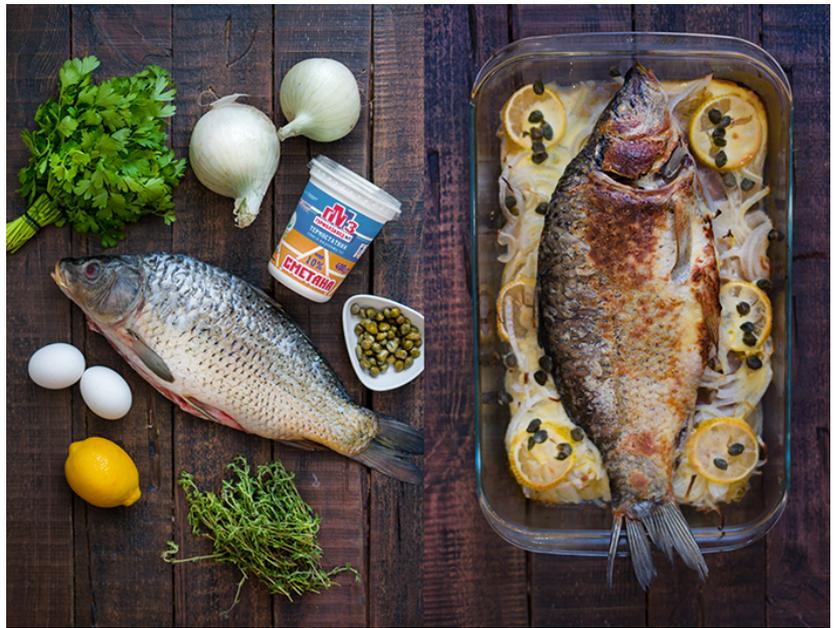




КАРП В СМЕТАНЕ

У меня в семье нет любителей рыбы, а вот мне иногда очень хочется! Вчера увидела красивого карпа на прилавке супермаркета и вспомнила про свой рецепт **толстобика**! Немного модернизировала его под имеющиеся в холодильнике продукты и вот вам очередной рецепт!

Единственное, советую готовую рыбу вынуть на отдельное блюдо и не разделять в форме для запекания, чтобы кости не попали в запеченный лук, тогда его очень вкусно подать на гарнир.



Понадобится:

- карп - 1 большая рыба чищенная и потрошенная
- лук - 2 головки
- лимон - 1 штука
- каперсы - 1 столовая ложка
- яйцо - 2 штуки

сметана ГМЗ - 3 столовые ложки
соль по вкусу

Приготовление:

Разогрей духовку до 180 градусов. Лук очисти и нарежь кольцами или полукольцами. С лимона сними цедру и нарежь колечками. Сметану смешай с яйцами и перемешай до однородности венчиком.



Выложи лук в большую форму для запекания и распредели по всему периметру. рыбу хорошо посоли и положи на лук. Выложи лимоны и лимонную цедру. Часть лимонов и лука засунь рыбе в брюшко.



Полей сметанно-яичной смесью, посыпь каперсами и запекай 30-40 минут в духовке. Готовую рыбу переложи на сервировочное блюдо, а лук и лимоны подай как гарнир.



sifood.com.ua - Карп в сметане