



Karp pieca z duszonymi pieczarkami

Składniki:

- 1 -1,2 kg płatów z karpia
- 0,5 kg pieczarek małe
- Sól, pieprz do smaku
- Olej rzepakowy do smażenia ryby
- 2 łyżki masła lub masła klarowanego
- Mąka do obtoczenia ryby

Wykonanie:

- Rybę umyć, osuszyć, podzielić na porcje, posolić pozostawić na pół godziny aby przeszły solą
- Filety obtaczamy w mące i smażyemy
- Pieczarki jeżeli małe to podduszamy całe na maselku , jeżeli większe sztuki , dzielimy na pół, przyprawiamy do smaku solą i pieprzem
- W szkle żaroodpornym przekładamy warstwami , tak aby na wierzchu znalazły się pieczarki
- Potrawę przygotowuję rano i zapiekam pół godziny w piekarniku 180C przed kolacją wigilijną. Serdecznie polecam .