

# Karp w czosnku i winie wg Makłowicza

## Składniki

Duży karp (ok. 1,5 -2kg) sprawiony i wyczyszczony, z głową

Sól

Pieprz świeżo zmielony

Olej

Pęczek natki pietruszki

Czosnek (ilość z zależności od upodobań) Edit: Czosnku może, a nawet powinna być nawet cała główka.

0,5 l białego wytrawnego wina

## Sposób przyrządzenia

Karpia (już sprawionego i oczyszczonego) osusz. Następnie go natrzyj solą oraz świeżo zmielonym pieprzem oraz olejem. Natkę pietruszki oraz czosnek (obrany) posiekaj (nie za drobno) i umieść w brzuchu ryby. Rozcięcie karpia zepnij wykałaczkami, czyli wbij wykałaczki w oba brzegi rozcięcia tak, aby się połączyły. Następnie, trzymając niec w obu dłoniach, przeplataj zygzakiem wykałaczki (podobnie jakbyśmy mieli zawiązać buty), aby rozcięcie dobrze zamknąć.

Karpia umieść w naczyniu żaroodpornym (otwartym), wlej do niego wino i piecz w piekarniku około 25-30 minut w temp. 180 – 190 °C

Smacznego!