

# Karp wigilijny pieczony – PYSZNY PRZEPIS

Jest królem wigilijnego stołu! Wiecie o jaką potrawę chodzi? Tak – karp wigilijny. Pieczony smakuje wyśmienicie, dlatego podajemy sprawdzony przepis, które podbije serca i podniebienia domowników.

Jedną z najbardziej tradycyjnych potraw na polskich stołach jest karp wigilijny. Pieczony powinien podawany być na krótko po przygotowaniu, dlatego dobrze zaplanuj sobie przygotowywanie pozostałych potraw, tak aby móc trzymać karpia w piekarniku na godzinę przed samą wigilią. Musisz go od czasu do czasu doglądać, więc warto w tym czasie skupiać się na mniej absorbujących potrawach lub mieć w kuchni pomocnika, który karpia dopilnuje. Pamiętajmy, że ma być przecież pieczony, a nie spalony :).

## Karp wigilijny pieczony – przepis

### Składniki:

- 1,5 kg karp
- cytryna
- marchew
- por naciowy
- natka pietruszki
- zioła prowansalskie
- łyżka masła
- olej

### Wykonanie KROK PO KROKU:

Rybę najpierw oczyścić, opłukać, osuszyć. Następnie skropić sokiem z połówki cytryny, oprószyć solą, ziołami prowansalskimi. Odstawić do lodówki na co najmniej godzinę. Resztę cytryny pokroić w plastry.

Białą część pora wraz z marchwią i natką pokroić. Folię aluminiową posmarować oliwą.

W rondelku roztopić masło. Karpia następnie nadziewać warzywami. Na folii układać plasterki świeżej cytryny. Na nich rybę. Przed włożeniem do piekarnika polać rybę masłem. Szczelnie zawinąć folię.

Piec w temperaturze 200 st C. przez około 50 minut.

Zobacz więcej: <http://www.familie.pl/artukul/Karp-wigilijny-pieczony-PYSZNY-PRZEPIS,8427,1.html#ixzz3MKpJZD2c>