

# Karp Wigilijny

## Składniki

- 1-1,5kg karpia
- natka pietruszki (1 pęczek)
- 4 ząbki czosnku
- olej słonecznikowy
- 100g masła klarowanego
- sól, pieprz

## Przygotowanie

Oczyszczonego karpia natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem (przeciśniętym przez praskę) zawinąć w folię aluminiową i wstawić do lodówki. Po co najmniej godzinie wyjąć rybę z lodówki i w jej wnętrzu umieścić ok. 3/4 pęczka natki pietruszki. Spiąć karpia wykałaczkami, natrzeć olejem słonecznikowym i przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego masłem. Dookoła niego rozłóż plasterki masła. Naczynie z rybą wstaw do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika i piecz ok. pół godziny. Upieczoną rybę udekoruj plasterkami cytryny.

## Lista zakupów

[Masło klarowane bio Ghee Easy](#)

[Gramatura: 245 gram](#)

[Cena 32,99 zł](#)

**IDŹ DO SKLEPU**

[Olej słonecznikowy do smażenia bio Eko Wital](#)

[Gramatura: 1l](#)

[Cena 22,99 zł](#)

**IDŹ DO SKLEPU**