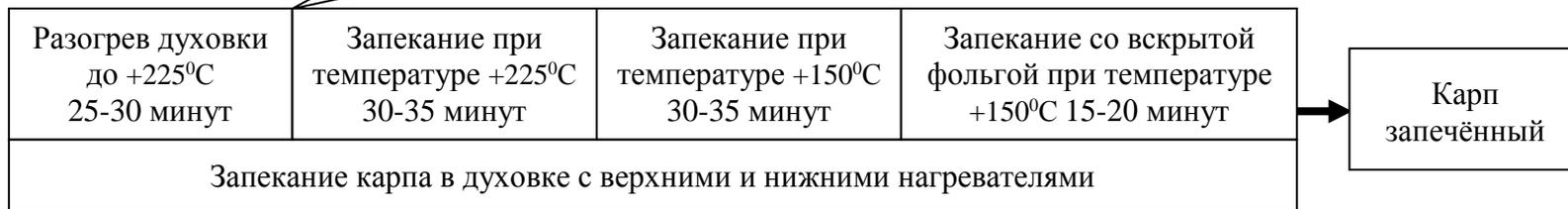


Карп запечённый с луком (khurs.ru - 2017)

1. Карпа разделить на крупные порционные куски, внутренние полости и снаружи карпа посыпать смесью специй
2. Лук репчатый нарезать тонкими дисками
3. Специи: смесь перцев молотая, соль
4. Масло растительное



1. Карп – 3,7 кг
2. Лук репчатый – 2 кг
3. Масло растительное – 60-70 г
4. Смесь перцев молотая
5. Соль – 1-1,5 ст. ложки



Карп запечённый с луком



1. Ловим карпа



2. Чистим и разделяем карпа порционно



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый тонкими дисками



6. Готовим соль и смесь перцев молотую



7. Перемешиваем соль и перец



8. Берём масло растительное



9. Берём противень



10. Укладываем фольгу на противень



11. Наливаем масло растительное на противень



12. Укладываем два слоя колец лука репчатого

Карп запечённый с луком



13. Посыпаем карпа смесью соли и перца, кладём его на противень



14. Кладём лук репчатый во внутренние полости карпа



15. Обкладываем боковые поверхности карпа луком



16. Оставшийся лук укладываем сверху



17. Оставшейся частью смеси соль и перца посыпает лук сверху



18. Заворачиваем фольгу



19. Ставим противень в духовку



20. Включаем верхние и нижние нагреватели, ставим температуру +225°C



21. Запекаем. Снижаем температуру до +150°C



22. Разворачиваем фольгу, даём запечься луку



23. По готовности достаём противень из духовки



24. Готовое блюдо подаём на стол