

Карп запечённый с овощами под майонезом "Нежный карп" (khurs.ru - 2021)

1. Масло растительное
2. Первую часть лука репчатого нарезать крупно и положить на дно
3. Морковь нарезать тонкими пластинками
4. Специи: чеснок сушёный молотый, лимонный перец молотый, зелень петрушки сушёная измельчённая, хмели-сунели, соль
5. Майонез
6. Карпа разделать на крупные части и обмазать смесь специй с майонезом
7. Перцы сладкие нарезать короткими брусочками
8. Картофель нарезать крупно, посыпать молотой смесью перцев
9. Вторую часть лука репчатого уложить сверху

Разогрев	Тушение под фольгой при 250°C 45 минут	Тушение под фольгой при 225°C 45 минут	Тушение под фольгой при 200°C 45 минут	Запекание без фольги при 180°C 45 минут
Тушение в духовом шкафу				

Тушёный карп

1. Карп – 2,2 кг
2. Картофель – 1 кг
3. Лук репчатый – 1 кг
4. Морковь – 200-250 г
5. Перцы сладкие красный и жёлтый – 1+1 шт.
6. Майонез – 200-250 г
7. Масло растительное – 75-90 г
8. Зелень петрушки сушёная измельчённая – 1-1,5 ст. ложки
9. Чеснок сушёный молотый – 0,6-0,7 ст. ложки
10. Лимонный перец молотый – 0,6-0,8 чайной ложки
11. Хмели-сунели – 0,6-0,7 чайной ложки, соль
12. Смесью перцев с мельницей
13. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки



Карп запечённый с овощами под майонезом "Нежный карп"



1. Берём карпа



2. Разделяем карпа на крупные части



3. Чистим картофель



4. Режем картофель крупно



5. Чистим лук репчатый



6. Режем лук репчатый крупно



7. Берём морковь



8. Режем морковь тонкими пластинками



9. Перец жёлтый сладкий нарезать короткими брусочками



10. Перец красный сладкий нарезать короткими брусочками



11. Берём майонез



12. Берём масло растительное

Карп запечённый с овощами под майонезом "Нежный карп"



13. Составляем пропорции специй



14. Перемешиваем специи



15. Кладём майонез в тарелку со специями



16. Перемешиваем майонез со специями



17. Берём мельницу со смесью перцев



18. Противень покрываем фольгой



19. Наливаем масло растительное в противень



20. Кладём первую часть лук репчатый в противень



21. Кладём морковь в противень поверх лука репчатого



22. Покрываем мясо карпа майонезом со специями, кладём в



23. Кладём перцы сладкие в противень



24. Кладём картофель в противень, посыпаем молотой смесью перцев

против.

Карп запечённый с овощами под майонезом "Нежный карп"



25. Кладём вторую часть лука репчатого в противень



26. Закрываем фольгу



27. Ставим противень в духовку



28. Запекаем при 250-180°C



29. Извлекаем противень из духовки, вскрываем фольгу сверху



30. Ставим противень в духовку и запекаем при 180°C



31. Отключаем духовку, извлекаем противень



32. Подаём на стол