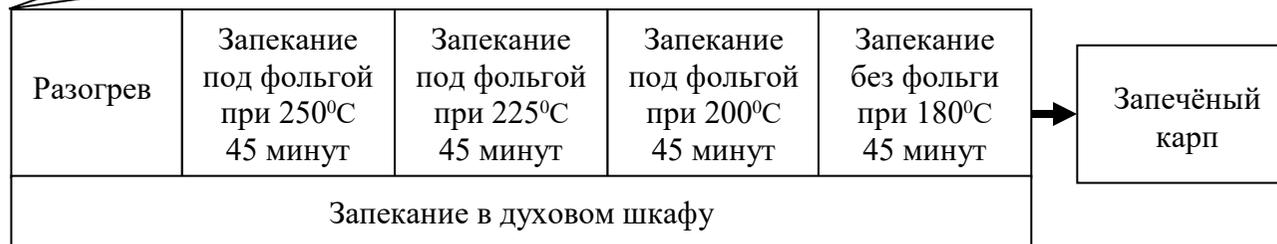


Карп запечённый в духовке "Серебряная чаша" (khurs.ru - 2022)

1. Масло растительное
 2. Лук репчатый нарезать крупно
 3. Карп
 4. Специи: чеснок сушёный молотый, смесь перцев молотая, зелень укропа сушёная измельчённая, хмели-сунели, соль
- * Карпа вывалять в смеси специй



1. Карп – 3 кг
2. Лук репчатый – 750 г
3. Масло растительное – 75-90 г
4. Зелень укропа сушёная измельчённая – 1,5-2 ст. ложки
5. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,6 ст. ложки
6. Смесь перцев молотая – 0,4-0,5 ч. ложки
7. Хмели-сунели – 0,3-0,4 ч. ложки
8. Соль – 1,25-1,5 ст. ложки



Карп запечённый в духовке "Серебряная чаша"



1. Ловим карпа



2. Готовим карпов



3. Чистим и потрошим карпов



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый тонкими пластинами



6. Составляем пропорции специй



7. Перемешиваем специи



8. Берём масло растительное



9. Противень покрываем фольгой



10. Наливаем масло растительное на противень



11. Выкладываем лук репчатый на дно противни



12. Карпов вываливаем в специях, кладём в противень, кладём лук

Карп запечённый в духовке "Серебряная чаша"



13. Закрываем карпов фольгой



14. Ставим противень на выдвижную решётку



15. Ставим противень в разогретую духовку



16. Закрываем духовку, запекаем при температуре 250°C-200°C



17. Открываем духовку, удаляем фольгу сверху карпов



18. Закрываем духовку, запекаем при температуре 180°C



19. Отключаем духовку, открываем дверцу



20. Карп готов к подаче на стол