

Карп, запечённый под майонезом "Утром на озере" (khurs.ru - 2016)

1. Карп
 2. Лук репчатый нарезать тонкими кольцами
 3. Картофель нарезать тонкой соломкой
 4. Перец зелёный нарезать тонкими полосками
 5. Специи: чеснок сушёный молотый, смесь перцев молотая и соль
 6. Майонез
- * Специи добавить в майонез и перемешать, молотую смесь перцев насыпать на фольгу, а после укладки перца зелёного, карпов и картофеля посыпать перцем сверху. Майонез распределить по верх всего блюда. Противень ставить в разогретую духовку.

Запекать в духовке при температуре 220 градусов 20-30 минут до образования корочки желтовато-коричневатого цвета	Запекать в духовке при температуре 150 градусов 45-60 минут до размягчения картофеля	Запечённый карп
Запекание с нижним и верхним нагревом	Запекание с нижним нагревом	

1. Карп – 4 шт. (3-4 кг)
2. Лук репчатый – 2-3 шт.
3. Перец зелёный – 5-8 шт.
4. Картофель – 5-8 шт.
5. Чеснок сушёный молотый – 5-7 г
6. Смесь перцев молотая
7. Майонез оливковый – 200-250 г
8. Соль



Карп, запечённый под майонезом "Утром на озере"



1. Берём карпов, чистим и потрошим, удаляем жабры



2. Берём картофель



3. Чистим картофель



4. Режем картофель дольками



5. Берём перец зелёный



6. Режем перец зелёный узкой соломкой



7. Берём лук репчатый



8. Чистим лук репчатый



9. Режем лук репчатый тонкими кольцами



10. Берём специи



11. Добавляем специи в майонез "Оливковый" и перемешиваем



12. Противень покрываем фольгой в несколько слоёв и посыпаем смесью перцев молотой

Карп, запечённый под майонезом "Утром на озере"



13. Плотно укладываем перец зелёный на противень



14. Кладём карпов на противень плотно



15. Кладём картофель во все пустоты между карпами



16. Распределяем по карпам колечки лука репчатого



17. Посыпаем молотой смесью перцев картофель и карпов



18. Распределяем майонез по поверхности карпов и картофеля



19. Ставим противень в предварительно разогретую духовку



20. Закрываем дверцу духовки и устанавливаем температуру 220 °C



21. Наблюдаем за образованием корочки из майонеза и снижаем температуру до 150 °C



22. При необходимости противень разворачиваем другой стороной и продолжаем запекать



23. Готовое блюдо вынимаем из духовки и даём немного остыть



24. Подаём запечённого карпа на стол