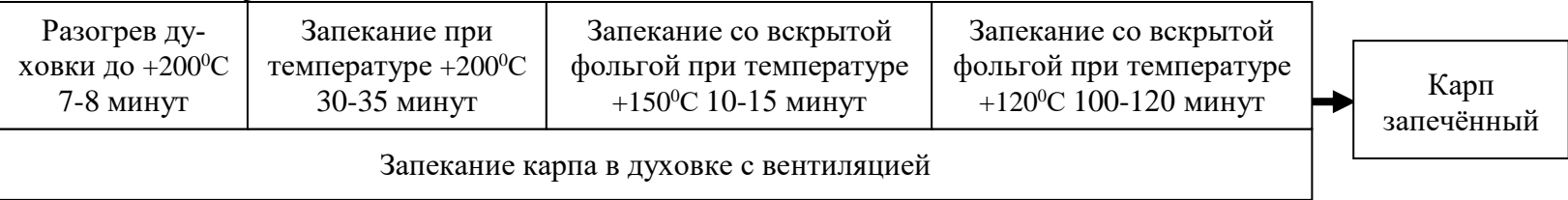


Карп, запечённый с майонезом, луком, морковью и сладким перцем "Супер карп" (khurs.ru - 2019)

1. Масло растительное
2. Лук репчатый нарезать тонкими дисками
3. Морковь нарезать тонкой соломкой
4. Перец красный сладкий нарезать короткой соломкой
5. Зелень кинзы нарезать мелко
6. Карпа почистить, посыпать специями 7-10 внутри и снаружи, вложить внутрь лук репчатый, нанести на внутреннюю и внешнюю поверхности майонез, уложить в противень. Слойми уложить зелень кинзы, морковь, перец красный сладкий и лук репчатый.
* Закрывать фольгу



1. Карп – 2,7-2,8 кг
2. Лук репчатый – 1-1,2 кг
3. Морковь – 180-250 г
4. Перец красный сладкий – 300-350 г
5. Масло растительное – 75-80 г
6. Зелень кинзы – 1 пучок
7. Чеснок сушёный молотый – 1 ст. ложка
8. Куркума – 0,5-0,75 ст. ложки
9. Кардамон – 0,5-0,6 ч. ложки
10. Перец чёрный молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
11. Соль – 1-1,5 ст. ложки



Карп, запечённый с майонезом, луком, морковью и сладким перцем "Супер карп"



1. Берём карпа



2. Чистим карпа



3. Берём лук репчатый



4. Чистим лук репчатый



5. Режем лук репчатый тонкими дисками



6. Берём перец красный сладкий



7. Режем перец красный сладкий тонкой короткой соломкой



8. Берём морковь



9. Режем морковь тонкой соломкой



10. Берём зелень кинзы



11. Режем зелень кинзы мелко



12. Берём майонез

Карп, запечённый с майонезом, луком, морковью и сладким перцем "Супер карп"



13. Берём масло растительное



14. Составляем пропорции специй, перемешиваем специи



15. Берём противень, покрываем фольгой, наливаем масло растит.



16. Дно и боковые стенки противни выкладываем дисками лука



17. Кладём слой моркови в противень



18. Кладём слой перца красного сладкого в противень



19. Кладём слой зелени кинзы в противень



20. Берём вторую противень



21. Кладём карпа на противень, посыпаем специями внутри и снаружи



22. Кладём кольца лука внутрь карпа



23. Кладём майонез внутри и снаружи карпа



24. Кладём карпа в противень стороной со специями вниз к овощам

Карп, запечённый с майонезом, луком, морковью и сладким перцем "Супер карп"



25. Кладём специи на вторую сторону карпа



26. Кладём майонез на вторую сторону карпа



27. Кладём вторую часть зелени кинзы поверх карпа



28. Кладём слой моркови в противень



29. Кладём слой перца красного сладкого в противень



30. Кладём слой лука репчатого в противень, покрывая все овощи



31. Закрываем фольгу



32. Размещаем противень в духовку



33. Запекаем в фольге при температуре 200°C



34. Вскрываем фольгу сверху



35. Запекаем со вскрытой фольгой при температуре 150-120°C



36. Подаём карпа на стол