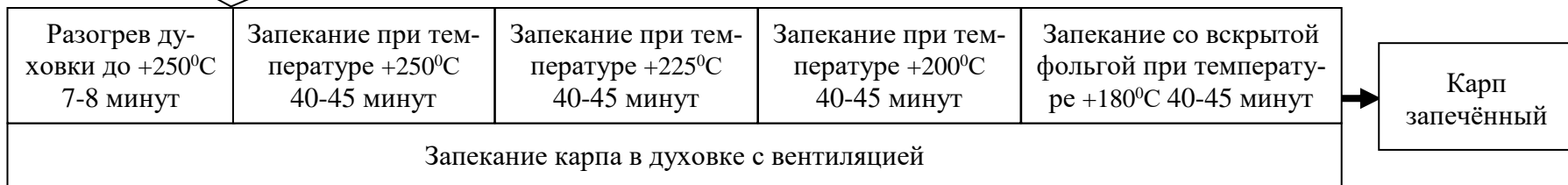


Карп, запечённый с луком репчатым "Весенний карп" (khurs.ru - 2023)

1. Масло растительное налить на фольгу, уложенную в противень
 2. Лук репчатый нарезать тонкими дисками и покрыть дно противни
 3. Карпа почистить, посыпать специями 3, 4 и 6 снаружи, уложить в противень, покрыть слое лука репчатого
- * Закрыть фольгу



1. Карп – 2,2 кг
2. Лук репчатый – 1,4 кг
3. Перец чёрный молотый – 0,4-0,5 ч. ложки
4. Чеснок сушёный молотый – 0,5-0,75 ст. ложки
5. Масло растительное – 75-80 г
6. Соль – 1-1,5 ст. ложки



Карп, запечённый с луком репчатым "Весенний карп"



1. Чистим карпа



2. Чистим и режем дисками лук репчатый



3. Составляем пропорции специй



4. Перемешиваем специи



5. Берём масло растительное



6. Противень покрываем фольгой, на лук кладём карпа со специями



7. Покрываем карпа слоем лука



8. Закрываем карпа фольгой



9. Ставим противень в прогретую духовку



10. Запекаем карпа при +250°C, +225°C и +200°C по 40-45 минут



11. Вскрываем фольгу и запекаем карпа при +180°C 40-45 минут



12. Можно подавать к столу