

# Karp w cieście



Autor: **Swiat\_i\_ludzie**  
Przepisów: **1545** Ocena: **13227**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- 1 sprawiony karp
- 3 cebule
- 1 cytryna
- 150 g pieczarek
- 2 jajka
- 1 łyżka bułki tartej
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka masła
- 500 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka oleju
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Karpia starannie umyj, osusz papierowym ręcznikiem. 2 cebule pokrój w talarki. Z cytryny wyciśnij sok. Rybę skrop sokiem z cytryny, obłóż krążkami cebuli (w środku i z wierzchu). Włóż do lodówki na całą noc.
- 2 Pozostałą cebulę drobno posiekaj. Pieczarki umyj, osusz, pokrój w małą kostkę. Zeszklij cebulę na maśle. Dodaj do niej pieczarki i, mieszając, smaż aż odparuje cały powstały płyn. Gdy pieczarki z cebulą wystygną, przełóż do miski, dodaj jajko, bułkę tartą i posiekaną natkę pietruszki. Wymieszaj. Dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Z karpia usuń krążki cebuli. Środek ryby wypełnij farszem, brzegi zepnij wykałaczkami. Włóż do lodówki.
- 3 Do przesianej mąki dodaj 1 łyżeczkę soli, olej oraz 350 ml wody. Zagnieć jednolite ciasto. Podziel na dwie części, każdą rozwałkuj na prostokąt. Na pierwszym kawałku ułóż rybę, przykryj drugim kawałkiem ciasta. Dociskając widelcem, zlep dokładnie boki ciasta i uformuj kształt ryby. Wierzch posmaruj rozmąconym jajkiem. Rybę przełóż do natłuszczonej formy. Piecz 30-40 min w temp. 200°C.
- 4 (bez czasu oczekiwania): 40 minut. Porcja: 950 kilokalorii.

Źródło: Świat i Ludzie

## Twoje notatki do przepisu: