

Вчера вечером к нам должны были приехать гости. Я долго ломала голову над тем, что бы такое приготовить вкусное и при этом всех разом накормить. Пошла в магазин и наткнулась на свежего карпа. Чтобы хватило всем, я купила самого крупного. Начинила его свежими помидорами и зеленью, аккуратно обернула фольгой и отправила в духовку. *Карп запеченный в фольге* получился потрясающе вкусным, после ужина остались только косточки и пустой противень. Также рекомендую посмотреть [приготовление пирога с рыбой](#)



Ингредиенты:

Для приготовления данного блюда вам потребуется: 1 крупный карп, 4-5 свежих помидор, 3 луковицы, зелень петрушки и укропа, приправа для рыбы, майонез, соль, растительное масло.



Пошаговое приготовление:

1. Для начала приготовим начинку: лук порежьте полукольцами.



2. Подковы дорожку помидор



3. Измельчите укроп



4. Измельчите петрушку.



5. Все перемешайте, посолите. Начинка готова.



6. Карпа натрите специями с обеих сторон.



7. Затем смажьте майонезом.



8. В брюшко уложите начинку



9. Заверните карпа в фольгу



Прощайте, уважаемые читатели! Жду ваших комментариев! Спасибо вам за