Filet z karpia pieczony w boczku

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

Pasta przyprawowa:
suszone pomidory lub w ostateczności koncentrat pomidorowy
bazylia
oliwa
sól, pieprz

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- boczek w plasterlach -
- filety z karpia - 1 kg

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie składniki pasty przyprawowej miksujemy. Ilość poszczególnych składników dobieramy indywidualnie wg upodobań smakowych biorąc pod uwagę fakt że boczek jest już solony. Pasta musi być gęsta. Na blacie kuchennym rozkładamy obok siebie odpowiednią ilość plastrów boczku, na nich układamy porcję karpia, smarujemy go pastą i ściśle owijamy plastrami boczku, spijamy wykałaczkami. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni C przez około 20 minut obracając po 10 minutach i polewamy powstałym sosem.. Z upieczonej rolady usuwamy wykałaczki i podajemy z dodatkiem ryży, frytek lub pieczywa. Polecam.

Smacznego!