

Karp wigilijny w śmietanie

Lista zakupów

Składniki

- 1 filet z karpia (ok. 800 g)
- 200 g śmietany 22%
- 150 g pieczarek (lub kurek)
- 150 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 30 g oleju rzepakowego lub słonecznikowego
- 30 g masła
- 1 łyżka soli
- 3/4 łyżeczki pieprzu mielonego
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 litr wody

Dodatkowe

Potrzebne będzie: naczynie do zapiekania z pokrywą.