

Короп із запеченими овочами

45–55 хв

Приготування

1. Промити коропа, зробити кілька надрізів на шкірі та приправити морською сіллю Kotányi й перцем Kotányi.
2. Нарізати коренеплоди шматочками однакового розміру та розкласти на деку. Додати лавровий лист Kotányi та кмин.
3. Додати коропа та часник, потім злегка полити оливковою олією.
4. Запікати в духовці за температури 180 °C приблизно 30–40 хвилин до повної готовності та рум'яної скоринки.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

1	Короп вагою приблизно 1,5 кг
	Коренеплоди на ваш вибір
	Оливкова олія
	Часник
	Сіль морська йодована
	Чорний перець, мелений
3	Лавровий лист, цілий
1 ст.л.	Кмин цілий