

Карп, запеченный со сметаной и хреном

500 г рыбы (каrp, щука, треска), 3 ст. ложки топленого масла, 1 стакан сметаны, 3 ст. ложки тёртого хрена, зелень петрушки, соль, сахар – по вкусу.

Подготовленную рыбу промыть, натереть изнутри и снаружи солью, смазать частью сметаны, заправленной натёртым хреном, солью и сахаром, и запечь в разогретой духовке.

При подаче к столу запеченную рыбу выложить на блюдо, полить оставшейся сметаной с хреном и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир подать отварной или жареный картофель.