Ингредиенты:

- карп (средняя часть) 1 кусочек
- сливочное масло 15 г
- лимон 1кружок
- соль, специи по вкусу
- фольга для запекания



1. Рыбу посолить и поперчить, сверху на кусок равномерно выложить сливочное масло.



2. Сверху положить кружок лимона.



3. Завернуть карпа в лист фольги. Поместить рыбу в огнеупорную посуду так, чтобы сторона с маслом и лимоном оказалась наверху. Отправить в разогретую до 250°C духовку на 30 минут.





##