**Świecący karp świąteczny**

**Składniki:**

1 kg ryby

0,5 kg pieczarek

1 kg ziemniaków

( ugotowanych w mundurkach )

2 cebule

sól, pieprz, przyprawa do ryb

0,5 szklanki krupczatki ( panierka )

1 pęczek zielonej pietruszki

wiórki masła

folia aluminiowa

**Sposób wykonania:**

Rybę przyprawić, panierować w krupczatce i usmażyć w kawałkach. Pieczarki usmażyć z cebulą pokrojoną w kostkę. Ziemniaki ugotować w mundurkach. Pietruszkę drobno posiekać.

Na folii aluminiowej ułożyć warstwami pieczarki, rybę i talarki ziemniaków. Na wierzch posypać pietruszką i ułożyć wiórki masła. Zawinąć folią od góry i zapiekać w piekarniku ok. 20 minut.

**Wykonanie: Aleksandra Matuszek i Oliwia Kujawa**