

## Karp po staropolsku na Wigilię



### SMACZNA\_B



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karp</b>	3 dzwonka
<b>cebula</b>	1
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>Kolendra cała Prymat</b>	
<b>masło</b>	4-5 łyżek
<b>olej do smażenia</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>sok z cytryny</b>	
<b>jajko</b>	
<b>mąka</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Dzwonka ryby płuczemy , osuszamy , nacieramy zmiażdżonymi przyprawami i solą , skrapiamy sokiem z cytryny .Obieramy cebulę , kroimy w krążki . Rybę przekładamy do kamionkowego naczynia , przekładamy cebulką .naczynie przykrywamy , odstawiamy w chłodne miejsce na całą noc .Na drugi dzień dzwonka wyciągamy , panierujemy w mące .
- KROK 2 Panierujemy w roztrzepanym jajku .
- KROK 3 Następnie w bułce tartej .

KROK 4 Roztapiamy masło , 2-3 łyżki , wlewamy trochę oleju , smażymy karpia z każdej strony na złoto .Przekładamy do rondelka , polewamy resztą stopionego masła , przykrywamy i trzymamy w cieple .

KROK 5 Podajemy na podgrzanym półmisku .