

Karp smażony



DIANIX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	do panierki
jajko	4-5 do panierki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
papryka	do smaku
karp	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia (zabitego oczyszczamy, odcinamy głowę, ogon, oczyszczamy z łusek. dzielimy na części i kolejno maczamy w jajku potem w mące. W jajku wymieszane są przyprawy. Smażymy z dwóch stron na rozgrzanym oleju na patelni.