

Karp smażony



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp	1,5 kg
mąka	4 łyż.
olej	1/3 szkl.
masło	150 g
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
cytryna	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Karpia oczyszczam z łusek, patroszę i myję. Kroję rybę w dzwonka. Oprószam każdy kawałek solą i pieprzem. Każdy dzwonek ryby obtaczam dokładnie w mące. Na patelni rozgrzewam olej, układam kawałki ryby i smażę je na niewielkim ogniu.
- KROK 2** Po kilku minutach smażenia dodaję po łyżeczce masła i dalej smażę karpia z obydwu stron do uzyskania pięknego złotego koloru.
- KROK 3** Rybę skrapiam na talerzu sokiem z cytryny. Podaję z ziemniaczkami i surówką.