

karp smażony



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	
jajko	1-2
mąka	
cytryna	
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia dokładnie oczyścić następnie pokroić na dzwonki. Posypać gotową przyprawą i skropić sokiem z cytryny. Następnie obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku bułce tartej. Smażyć na złoty kolor na głębokim i mocno rozgrzanym oleju.