

Karp smażony



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp

mąka

jajko

1-2 szt

Bułka tarta klasyczna Prymat

sól

pieprz

cytryna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia wypatroszyć, odciąć głowę, odfiletować, pociąć na dzwonki, pokropić cytryną, posolić, oprószyć pieprzem, obtoczyć w mące. Panierować w jajku i bułce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoto, następnie ułożyć w brytfance, piec w piekarniku ok 15 minut. Smacznego!