

Karp smażony na maśle



MONIKA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp

masło

mąka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia przygotowujemy dzień wcześniej. Kroimy go na ulubione kawałki i zasypujemy solą. Na drugi dzień kawałki rybki obtaczamy w mące i smażymy na masełku. Trzeba uważać by się nie przypalało. Polecam! Karpik najlepszy na masełku! :)