

karp wigilijny



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1,5 kg
jajka	2
mąka	5 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 łyżek
cytryna	1
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dokładnie oczyścimy rybę, dzielimy ją na dzwonka grubości ok. 1,5 cm. Oprószamy solą, pieprzem i lekko skrapiamy sokiem z cytryny. Odstawiamy na kilkanaście minut do lodówki. Następnie każdy kawałek ryby panierujemy i smażymy na oliwie aż się zrumieni.