

## Karp z pieczarkami



### LEONKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karp</b>	1 kg
<b>olej</b>	
<b>mąka</b>	
<b>Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat</b>	
<b>pieczarki</b>	0,5 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia umyć, oczyścić, pokroić na dzwonki, natrzeć solą, pieprzem, przyprawa do ryb, obtoczyć w mące i usmażyć na rozgrzanym oleju, przewracając po kilku minutach na drugą stronę. Pieczarki myjemy, obieramy, kroimy na plasterki i podsmażamy na rozgrzanym oleju około 8 minut. Karpia układamy na półmisku, obkładamy pieczarkami, gotowe! :)