

Świąteczny karp w sosie korzennym



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp dzwonka	4 sztuki
mąka	100 gram
miód wielokwiatowy	4 łyżki
oliwa	1 łyżka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1/2 opakowania
Musztarda sarepska Prymat	
olej rzepakowy do smażenia	

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

Pieprz czarny grubo mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte dzwonka karpia posypać Przyprawą do potraw Kucharek i odstawić na 30 minut do lodówki. Następnie przygotować sos: do miski przełożyć musztardę, dodać miód, oliwę z oliwek, pół opakowania Przyprawy do piernika, Przyprawę do potraw Kucharek i pieprz do smaku. Wymieszać energicznie do połączenia składników i odstawić. Następnie zamarynowane wcześniej dzwonka obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor z każdej strony. Usmażonego karpia podawać z przygotowanym wcześniej sosem musztardowo-korzennym.

Kucharek radzi:

1. Rybę zawsze smażyć bez przykrycia. Tylko wtedy będzie krucha.
2. Przed opanierowaniem karpia możemy skropić sokiem z cytryny. Dzięki temu będzie delikatniejszy w smaku.
3. Jeśli kupiliśmy zamrożone dzwonka zalać ich mlekiem lub wodą mineralną przyspieszy ich rozmrożenie.
4. Idealny smak uzyskamy przyprawiając mięso Przyprawą do potraw Kucharek.