

Tradycyjne dzwonki karpia z cebulką



AISOGLAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
sól	
cebula biała	3 szt.
jajko	1 szt.
masło klarowane	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Oczyszczone kawałeczki karpia otoczone w przyprawach odstawiamy na 4-6 godzin do lodówki. Pokrojoną cebulkę w paski otaczamy w bułce tartej.
- KROK 2** Każdy kawałeczek karpia otaczamy bułce tartej (możemy uprzednio zamoczyć rybę w jajku). Układamy na patelni z rozgrzaniem masłem klarowanym.
- KROK 3** Podsmażamy z dwóch stron, aż się zarumieni.
Smacznego