

Karp w occie



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	1-2 szt
mąka	do obtaczania
sól, pieprz	do smaku
oliwa	do smażenia
ocet	1/2 l
woda	2,5 l
ziele angielskie	5 szt
Liść laurowy suszony Prymat	5 szt
pieprz ziarnisty	10 szt
cebula	1 szt
cukier	do smaku
sól	do smaku
Gorczyca biała cała Prymat	1/4 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę należy oczyścić i pokroić w dzwonki.

Posolić i popieprzyć.

Obtoczyć w mące i usmażyć.

W międzyczasie należy wszystkie składniki na zalewę zagotować.

Smak zalewy zależy od upodobań, jeżeli jest za kwaśna można dolać wody.

Sól i cukier do smaku.

W dużym słoiku układamy usmażone karpie i zalewamy gorącą zalewą.

Zakręcamy słoik i przechowujemy w zimnym miejscu.

