

Karp z przyprawą Kucharek



PAPRYCZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp	1,5 kg
Kucharek przyprawa uniwersalna	3 łyżki
olej do smażenia	
czosnek	4 ząbki
mąka pszenna	5 łyżek
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia sprawić, umyć i pokroić na kawałki. Poporcjowanego karpia oprószyć pieprzem i przyprawą Kucharek, nie solić bo wystarczająca ilość soli jest w przyprawie i odstawić do lodówki na noc. Następnego dnia obrać czosnek przekroić ząbki na pół i krótko podsmażyć na oleju na którym będzie smażona ryba, zdjąć czosnek z patelni. Karpia panierować w mące i smażyć na złoty kolor z dwóch stron około 8 minut z każdej na oleju pachnącym czosnkiem.