

Karp z warzyw



IRENAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	2 kg
marchew	1 kg
cebula	0,75 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
mąka pszenna	
jajko	3 szt
sól do smaku	
pieprz	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Marchewkę i cebulę obieramy i myjemy. Marchewkę trzemy na grubej tarce a cebulę kroimy w piórka. Ja wszystko rozdrobniłam za pomocą Termomixa dlatego wygląda inaczej.

Karpia myjemy, czyszcimy i kroimy w dzwonki, lekko solimy z każdej strony.

do garnka wsypujemy część warzyw i kładziemy karpia (surowego), każdą warstwę ryby przekładamy warzywami. Na samej górze również muszą być warzywa. Całość odstawiamy w chłodne miejsce (lodówka, balkon) na 2 dni.

KROK 2 Po tym czasie wyciągamy z warzyw karpia, obtaczamy w panierce (mąka, jajko, bułka) i smażymy na oleju z obu stron.

KROK 3 Usmażoną rybę przekładamy do naczynia żaroodpornego i zapiekamy przez 30 minut w piekarniku. Podajemy na gorąco.

Smacznego!

Teoretycznie warzywa się wyrzuca, ale ja wykorzystuję je do przygotowania warzyw do ryby po grecku.