

Karp z ziemniaczkami w mundurkach



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp	5 kawałków
ziemniaki	10 sztuk
cebula biała	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
ogórek kiszony	1 sztuka
papryka czerwona	1/3 sztuki
olej	1 do smaku
sól	1 do smaku
pieprz	1 do smaku
mjaeraneK	1 łyżka
masło	10 dkg
masło	10 dkg
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karpia marynuje dzień wcześniej, w oliwie, dodaje pokrojoną jedną białą cebulę, sól, pieprz, majeranek.
- KROK 2 Następnego dnia karpia obtaczam w mące i smażę na patelni na oleju aż się zrumieni.

- KROK 3 Następnie przekładam do naczynia żaroodpornego i dodaje masło na każdy kawałek plasterka. Ziemniaki myje, wkładam do garnka i gotuje w łupinach. Marchewkę obieram ścieram na tarce, ogórka kroje, cebule czerwoną też kroje, paprykę także, oraz rzodkiewkę. Całość mieszam polewam oliwą z oliwek.
- KROK 4 Wykładam na talerz, razem z ziemniakami obranymi z łupinek.