

Chrupiący smażony karp



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula

Bułka tarta klasyczna Prymat

olej

masło

jajko

sól, pieprz miętka

karp

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karpia sprawić. tuszkę pokroić na półdzwonka. Każdy kawałek posolić, popieprzyć i obłożyć plasterkami cebuli. Odstawić na kilka godzin do lodówki (ja zostawiam na noc). Panierować w jajku i bułce. Smażyć na średnim ogniu na dobrym oleju z dodatkiem masła na złoty kolor.