

Karp w cieście naleśnikowym



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp dzwonka	1 kilogram
mleko 3,2%	1 szklanka
mąka tortowa	1/2 szklanki
jajko	1 sztuka
Sól himalajska Prymat w młynku	do smaku
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
cytryna	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Karpia czyścimy kroimy w dzwonki
2. Mikserem robimy ciasto naleśnikowe: ubijamy mleko, jajko, szczypta soli i mąk. Ciasto nie może być za gęste.
3. Karpia solimy, pieprzymy, zanurzamy w cieście i smażymy na oleju na złoty kolor.
4. Rybę podawaj z częstkami cytryny.