

Smażony karp w płatkach migdałowych.*.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp bez głowy	1 kilogram
olej rzepakowy	8 łyżek
jajko	2 sztuki
płatki migdałowe	100 gramów
mąka pszenna	50 gramów
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	2-3 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 szczypty
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną i umytą tuszę kroimy na dzwonka o szerokości ok. 3 cm. Każdą część posypujemy solą i Przyprawą do ryb*.

Do miseczki wybijamy jaja, dodajemy do nich szczyptę pieprzu. Na talerzach kolejno rozsypujemy mąkę i migdały.

Panierujemy dzwonka – najpierw obtaczamy je w mące, potem jajku, a na koniec w płatkach migdałowych.

Rozgrzewamy patelnię i każdą porcję smażymy z obydwu stron na złoty kolor.

*Ilość użytych w przepisie przypraw można zmodyfikować w zależności od swoich kulinarnych upodobań.