

karp w cytrusach



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok z cytryny	1/2 szt.
mąka	2 łyżki
olej	2 łyżki
sok z pomarańczy	2 łyżki
mandarynki	2 szt.
masło	2 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
karp	50 filet

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet oczyścić i pokroić w kawałki. Skropić sokiem z cytryny, oprószyć mąką, przyprawami i usmażyć na oleju. Podlać sokiem z pomarańczy, dodać masło i dusić 10 minut. Udekorować cząstkami mandarynki i posypać natką pietruszki.