

## Świąteczny karp w sosie korzennym



### KUCHAREK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karp dzwonka</b>	4 sztuki
<b>mąka</b>	100 gramów
<b>miód wielokwiatowy</b>	4 łyżki
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat</b>	0,5 opakowania
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	
<b>olej rzepakowy do smażenia</b>	

**Do smaku:**

**Przyprawa do potraw Kucharek**

**Pieprz czarny grubo mielony Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Umyte dzwonka karpia posypać Przyprawą do potraw Kucharek i odstawić na 30 minut do lodówki.
2. Następnie przygotować sos: do miski przełożyć musztardę, dodać miód, oliwę z oliwek, pół opakowania Przyprawy do piernika, Przyprawę do potraw Kucharek i pieprz do smaku. Wymieszać energicznie do połączenia składników i odstawić.
3. Zamarynowane wcześniej dzwonka obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor z każdej strony.
4. Usmażonego karpia podawać z przygotowanym wcześniej sosem musztardowo-korzennym.