

Smażony polski karp z płatkami migdałowymi w sosie słodko-kwaśnym



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karp odgłowiony	1 kilogram
olej rzepakowy	8 łyżek
jajko	2 sztuki
płatki migdałowe	100 gram
mąka pszenna	50 gram
marchewki	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
seler nieduży	1 sztuka
cebula czerwona	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
cytryna	1/2
cukier puder	2 łyżeczki
passata pomidorowa	300 mililitrów
Musztarda kremowa Prymat	3 łyżki
Przyprawa do potraw Kucharek	
Papryka słodka mielona Prymat	

Do smaku:

Pieprz ziołowy mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Karpia umyć, oczyścić i wypatroszyć ze skórki nożem: ściągnąć muł, łuski i odciąć płetwy. Oczyszczoną i umytą tuszę pokroić na dzwonka o szerokości ok. 3 cm.
2. Każdą część posypać Przyprawą do potraw Kucharek.
3. Do miseczki rozbić jajka i dodać szczyptę pieprzu.
4. Na talerzach kolejno rozsypać mąkę i migdały. Panierować dzwonka – najpierw obtoczyć je w mące, następnie w jajku, a na końcu w płatkach migdałowych.
5. Rozgrzać patelnię i każdą porcję smażyć z obydwu stron na złoty kolor. Tak przygotowanego karpia podawać np. z masłem ziołowym lub sosem warzywnym.

Sos:

Marchewki, pietruszki i seler umyć, obrać i pokroić na cienkie paseczki. Cebulę pokroić w pióra, a czosnek przecisnąć przez praskę. Do rozgrzanego rondelka wrzucić czosnek, cebulę i resztę warzyw i dusić ok. 3 minuty. Dodać passatę pomidorową i przyprawić do smaku sokiem z cytryny, solą, pieprzem, cukrem pudrem oraz słodką papryką. Gotować na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje. Pod koniec dodać do sosu musztardę. Wymieszać i chwilę pozostawić na ogniu. Podawać z chrupiącymi filedami karpia.