

Karp w migdałach



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karp	1,2 kg
mąka	
majeranek	
masło	3 łyżki
płatki migdałowe	10 dag
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oprószyć solą i mąką. Włożyć do wysmarowanego masłem naczynia, posypać wiórkami masła. Piec w temp. 220 st. c. Po 20 min. skropić masłem, posypać majerankiem, obrócić. Płatki usmażyć na patelni bez tłuszczu, Rybę ułożyć na półmisku, posypać płatkami.