

Karp smażony

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Potrawa wigilijna

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- średni karp - 1 szt.
- sol -
- pieprz -
- mąka - 1 łyżka(i)
- olej - 8 dag
- margaryna - 2 dag
- pietruszka - 1 natka

Etapy przyrządzania:

1. Oczyszczonego karpia pokrajać w dzwonka, osolić ze wszystkich stron, otoczyć w mące. Kłaść na rozgrzany tłuszcz kawałki ryby i zrumienić z obu stron. Nie odwracać kawałków kilka razy. Po usmażeniu posypać rybę natką, na dzwonka położyć kawałek margaryny i potrzymać bez przykrycia na bardzo małym ogniu.

