



Karp wigilijny w panierce

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

karp świeży płat bio - Vacuum - 800 g
bułka tarta bio - Bio Planet - 1 szklanka
jaja bio - 2 szt.

mleko bio - Jasienica - 1 kieliszek
sól morską, pieprz czarny mielony bio - do smaku
olej do smażenia bio - Bio Planete -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę opłukać pod bieżącą wodą, pokroić w dzwonka, oprószyć solą i pieprzem. Obtoczyć w bułce tartej, jajku roztrzepanym z mlekiem i bułce tartej. Rozgrzać olej na patelni i smażyć na złoty kolor.