Filety z karpia z kminkiem w panierce

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- filety z karpia - 1 kg
- ocet winny - 3 łyżka
- jajka - 2 szt.
- mleko - 3 łyżka
- bułka tarta - 1 szklanka
- kminek mielony - 1/2 łyżeczka
- masło - 10 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety z ryby umyć, osuszyć w papierowym ręczniku, skropić octem winnym, oprószyć solą, pieprzem i mielonym kminkiem. Odłożyć w chłodne miejsce na 1/2 godziny

KROK 2: Do miseczki wybić jajka, dodać mleko i szczyptę soli, roztrzepać widelcem. Filety z karpia oprószyć mąką, zanurzać w jajkach i obtaczać w bułce tartej.

KROK 3: Smażyć z obu stron na złoty kolor, na rozgrzanej oliwie z dodatkiem masła.

KROK 4: Usmażone filety osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać z pieczywem lub z ziemniakami i surówką.