Karp po rybacku

Mariola

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 0 porcji

Składniki:

- karp bio - 1 kg
- mąka - trochę
- olej - trochę
- woda - 1 litr
- ocet - 180 ml
- cukier - 1 łyżka
- cebula - 4 szt.
- liść laurowy - 4 szt.
- ziele angielske - 4 szt.
- pieprz czarny - trochę
- pieprz ziołowy - trochę
- sól - trochę
- papryka słodka - trochę

Dodatkowe info:

Rybę można przechowywać w lodówce do 6-7 dni. Najlepiej smakuje po 2 dniach.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Karpia myjemy, pozbawiamy nielicznych łusek. Kroimy na części. Solimy.

KROK 2: Na patelni rozgrzewamy olej. Kawałki karpia obtaczamy w mące i smażymy z obu stron po ok. 6-7 min na średnim ogniu, tak aby się zrumieniły.

KROK 3: Do salaterki wykładamy warstwami kawałki karpia, kładziemy cienkie plasterki cebuli, pieprzymy pieprzami, wrzucamy część ziela angielskiego i liści laurowych. Następnie układamy drugą warstwę, wykładamy krążki cebuli, pieprzymy, ziele angielskie, liść laurowy i na koniec kilka szczypt papryki.

KROK 4: Gdy warstwy są już ułożone w salaterce polewamy ją tłuszczem na którym była smażona (dla wzmocnienia smaku).

KROK 5: W garnuszku zagotowujemy 1 litr wody z octem i łyżką cukru. Ostrożnie wlewamy do salaterki tak aby przykryć wszystkie składniki. Jeśli zostanie nam jeszcze wody z octem, nie wylewamy jej, gdy ryba wsiąknie część zalewy

możemy ją uzupełnić. Odstawiamy do ostygnięcia i przeniknięcia smaków.