





Karp smażony - ryba

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 2 porcje

Składniki:

karp - filet - 500 g
mąka - - trochę
sól - do smaku

pieprz - do smaku
olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę myjemy, osuszamy ręcznikiem kuchennym i jeśli jest taka potrzeba kroimy na mniejsze kawałki. Następnie każdy kawałek solimy i lekko pieprzymy. Na talerzyk wysypujemy mąkę i obtaczamy w niej każdy kawałek.

KROK 2: Smażymy na złoty kolor na średnim ogniu.

Smacznego!