





## Karp w occie jabłkowym

 Barbara Strużyna

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 70 min

 1 porcja

### Składniki:

karp - 1,5 kg

mąka do obsmażenia - 1 szklanka

olej do smażenia - - trochę

Zalewa: -

woda - 1 litr

ocet jabłkowy 5% - 300 ml

cukier - 1 łyżka

Przyprawy: -

cebula - 5 szt.

ziele angielskie - 6 szt.

liść laurowy - 4 szt.

pieprz ziołowy - 1/2 łyżeczka

pieprz czarny - 2 szczypta

papryka słodka - 1/2 łyżeczka

sól po dwie szczypty na kawałek

karpia -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Karpia myjemy, skrobiemy z łusek, kroimy na kawałki, solimy z każdej strony.

**KROK 2:** Na patelni rozgrzewamy olej, karpia obsypujemy mąką i smażymy z obu stron do zrumienienia skórki.

**KROK 3:** Cebulę kroimy w krążki. W naczyniu układamy warstwę usmażonej ryby, obsypujemy ją połową przypraw, znowu układamy warstwę i przyprawiamy. Zalewamy jeszcze gorącą zalewą octową ponad rybę.

**KROK 4:** Zalewa octowa: w garnku podgrzewamy wodę z octem i cukrem.

**KROK 5:** Zalewę octową przechowujemy, bo ryba wchłania płyn i potem ponownie (np. na drugi dzień możemy dolać zalewy tak, aby przykryć całkowicie rybę).

**KROK 6:** Rybę możemy również przygotować w słoiku i po zalaniu zamknąć. Będzie wtedy dłużej stała dobra do spożycia.

Smacznego!