




## Karp wigilijny

 tulipan

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

karp - 1 + 1/2 kg

jaja - 2 szt.

mąka - 5 łyżka

bułka tarta - 6 łyżka

sok z cytryny - 1 łyżka

masło - 1/2 kostka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rybę oczyścić, podzielić na dzwonka, oprószyć solą i pieprzem, lekko skropić sokiem z cytryny i na 30 min. odstawić w chłodnie miejsce.

Panierować kolejno w mące, rozkłóconych jajkach i bułce tartej. Rozgrzać masło lub margarynę i smażyć rybę na średnim ogniu, aż się zrumieni. Przełożyć z patelni do rondla.

Rybę można usmażyć wcześniej, przed podaniem położyć na każdym kawałku odrobinę masła i wstawić na 15 min. do nagrzanego piekarnika.