Tradycyjny karp smażony na oleju rzepakowym

lka 1961

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

karp - 1-1,5 kg

sól morska drobnoziarnista - - do smaku

pieprz ziołowy - - do smaku

mąka krupczatka - - trochę

bułka tarta - - trochę

jajka - 2-3 szt.

olej rzepakowy do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Porcje karpia oprószam solą i pieprzem. Obtaczam w mące, w rozmąconym jajku i bułce tartej. Smażę na rozgrzanym oleju rzepakowym.
Usmażonego karpia przekładam do ogrzanego naczynia w którym serwuję rybę na stół.