



Karp smażony

przepisy.pl



Składniki:

- karp oczyszczony bez głowy (lub gotowe dzwonka) - 1.5 kilogramów
- mleko - 1 litr
- mąka - 100 gramów
- jajko - 3 sztuki
- bułka tarta - 200 gramów
- olej roślinny - 100 mililitrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

90 minut 6 osób Średnie

Sposób przygotowania:

1. Karpia oczyszczamy, myjemy i kroimy w dzwonka. Moczymy w mleku przez całą noc.
2. Odsączamy karpia z mleka. Przygotowujemy składniki panierki: mąkę, rozmacone jajka oraz bułkę tartą wymieszaną z Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
3. Obtaczamy karpia w mące, jajku i bułce. Smażymy z dwóch stron.
4. Przekładamy do naczynia żaroodpornego, przykrywamy i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl