



przepisy.pl

Karp smażony na maśle



Składniki:

- karpie średnie - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- duża cebula - 1 sztuka
- masło - 60 dekagramów
- mąka - 15 dekagramów

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

 30 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Przy obróbce wstępnej karpia podziel na półdzwonki, dopraw przyprawą Knorr i obłóż pokrojoną w plastry cebulą.
2. Wstaw w naczyniu do chłodnego pomieszczenia na 3 -4 godziny. Po tym czasie nadmiar cebuli zdejmij, pozostawiając jej niewielką ilość, rybę oprósz mąką.
3. Smaż na rozgrzanym maśle na złoty kolor. Nie wolno dopuścić do spalenia masła, gdyż ryba jest wówczas niesmaczna i niezdrowa.

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