



przepisy.pl

Karp smażony w chrupiącej panierce



Składniki:

- karp - 1.5 kilogramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- jajko - 1 sztuka
- tarta bułka - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**

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

 45 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Spraw karpia, umyj, po czym odetnij płetwy, ogon oraz łeb. Pokrój w dzwonki.
2. Każdy kawałek posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i maczaj w roztrzepanym jajku, a następnie w tartej bułce.
3. Rozgrzej na patelni Ramę. Kładź rybę i smaż najpierw z jednej, potem z drugiej strony na złoty kolor.
4. Przełóż gotową rybę do żaroodpornego naczynia. Wstaw do ciepłego piekarnika na kilka minut.

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