

Karp w złocistej panierce

Przepis dodany przez użytkownika trini6



karp

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- dzwonki karpia - 4 szt.
- mąka - 2 łyżka(i)
- bułka tarta - 2 łyżka(i)
- jajko -
- sól pieprz -
- mleko - 2-3 łyżka(i)
- olej - 2-3 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Rybę opłukać, osuszyć. Opruszyć solą i pieprzem. Posypać mąką. Maczać w jaku roztrzepanym z mlekiem, a następni w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron. Pod koniec smażenia dodać do ryby masło.