

Prosty karp wigilijny

data aktualizacji: 2020.12.12 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

- 1 karp
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- pieprz
- sól
- jajko
- mąka
- bułka tarta

Przygotowanego karpia umyć, osuszyć i podzielić na dzwonka.

Natrzeć solą i odstawić na godzinę.

Po tym czasie skropić cytryną i posypać pieprzem.

Panierować w mące, jajku i bułce tartej.

Smażyć na rumiano.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37524-prosty-karp-wigilijny>