

# ANIA STARMACH

## Karp smażony

### Co kupić?

1 karp o wadze 1,5 – 5 kg (lub już gotowe dzwonka)

1 cytryna

5 łyżek bułki tartej

5 łyżek mąki

olej roślinny do smażenia

sól, pieprz

#### **Dodatkowo**

ręczniki papierowe

### Jak przygotować?

1. Wypatroszonego i umytego karpia pokrój na w miarę równej wielkości dzwonka.
2. Rybę skrop sokiem z cytryny, dodaj sól, pieprz, ostaw na godzinę do lodówki.
3. Mąkę wymieszaj z bułką tarta, obtaczaj w niej kawałki karpia.
4. Rybę smaż na rozgrzanym oleju około 5 – 6 minut z każdej strony.
5. Po usmażeniu rybę układaj na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
6. Podawaj na ciepło lub na zimno, najlepiej z kawałkiem cytryny.