



Tekst i zdjęcie: **ChilijKa** - Szef Kuchni (1255)

Karasje smaźone w śmietanie

Jedna z lepszych potraw z karpkiem

Sposób przygotowania: smaźone

Składniki:

- karp, 50 dag
- jajka, 1 szt.
- bułka tarta , 9 dag
- masło, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 5 dag

Sposób przygotowania:

Ryby oczyścić, nasolić. Po upływie godziny osuszyć karpie bibułą, potem panierować w jajku i tartej bułce. Smażyć na patelni w maśle, z obydwóch stron. Wlać parę łyżek śmietany i dosmażyć w niej ryby. Włożyć na półmisek i polać masłem przyrumienionym z tartą i bułką.

