



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Smażony dorsz, karp, sandacz, szczupak naturalny

Podawać z ziemniakami i sałatką, surówką lub sosem pomidorowym, greckim, węgierskim, chrzanowym.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- karp , 1.1 kg
- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- dorsz , 90 dag

Sposób przygotowania:

Rybę sprawić, opłukać, dorsza oczyścić, opłukać, skropić octem. Nadkrajać mięśnie dookoła głowy i wzdłuż kręgosłupa, odfiletować płat mięsa z obydwu stron wraz ze skórą. Każdą połowę podzielić na porcje (w poprzek ryby), posolić, włożyć do miseczki. Przed smaženiem kawałki ryby osuszyć w czystym płótnie, oprószyć pieprzem i mąką, włożyć na rozgrzany tłuszcz i usmażyć z obydwu stron na rumiano; smażyć niezbyt szybko, tak aby mięso dosmażyło się wewnątrz. Podawać z ziemniakami i sałatką, surówką lub sosem pomidorowym, greckim, węgierskim, chrzanowym lub posypać podduszaną cebulką.

