Tekst i zdjęcie: **1999maciej100** - Kuchcik (105)

Karp na klarowanym maśle

Składnikidla >6 osób2 karpie najlepsze są takie najwyżej do 1,5 kg ,bo te większe są po prostu za tłuste, sok z cytryny do skropienia, sól do smaku, 2

Stopień trudności: Trudne

Sposób przygotowania: pieczone

☑ idealne dla dzieci

☑ na grilla

Składniki:

Sposób przygotowania:

1. Karpia bardzo dobrze oczyścić ,podzielić na dzwonka szer. ok. 1,5 cm,skropić sokiem z cytryny,posolić i odstawić do lodówki na parę godzin. 2. Rozbełtać jajka,przygotować mąkę do panierki -ja ją troszkę solę-ale nie jest to konieczne. Na patelni rozpuścic masło klarowane w ilości takiej aby rybka była w nim zanurzona w 1/3 wysokości .Na gorące masło wkładać karpia wypanierowanego najpierw w jajku,potem w mące. 3. Smażyć na mocnym,później średnim ogniu,tutaj niestety trzeba stać nad patelnią,bo o przypalenie nietrudno. 4. Podawać na gorąco ,wtedy jest chrupiący,można posłużyć się naczyniem z podgrzewaczem i wtedy sprawa jest łatwiejsza ,bo można przyrządzić trochę wcześniej przed wigilią. 5. Jak karp jest smacznie zrobiony (głównie chodzi o jego wielkość,bo te olbrzymy zdarzało mi się wyrzucać) pyszny jest też na zimno.