

Karp w zalewie octowej

Mięso karpia z Doliny Karpia

filety 0,7 – 0,9 kg

Przyprawy do leżakowania:

sól: 0,05 kg

pieprz: 0,002 kg

cebula: świeża 1-2 średniej wielkości lub cebula granulowana: 0,003 kg

Panierka:

mąka pszenna: ok. 0,15 kg

jajko: 1-2 sztuki

bułka tarta ok. 0,3 kg

Zalewa:

ocet: 0,25 l

woda: 0,75 l

cukier: ok. 0,05 kg

marchew: 1 sztuka średniej wielkości

cebula: 1 sztuka średniej wielkości

sól: ok. 0,02 kg

pieprz w ziarnach: ok. 0,01 kg

ziele angielskie: 0,01kg

liść laurowy: 3 sztuki

gorczyca: 0,01-0,02 kg

Do smażenia:

olej do smażenia (dowolny)

Wypłukane i wypatroszone karpie należy pokroić na kawałki. Następnie przyprawić solą i pieprzem i przełożyć w pokrojonej świeżej cebuli lub cebuli suszonej (granulowanej). Pozostawić ryby w przyprawach i w cebuli 3-12 godzin. Następnie wypłukać z nadmiaru przypraw i cebuli. Opanierować filety (bez ponownego przyprawiania) i smażyć obustronnie na złoty kolor. Nadmiar tłuszczu usunąć za pomocą papierowych ręczników. Wystudzone filety układać luźno w słoikach i zalać gorącą zalewą. Zamknięte słoiki krótko pasteryzujemy.

