Nie sól karpia za wcześnie

Data publikacji: 23.12.2014 11:30

W niektórych domach jeszcze pływają w wannie, w innych już wypatroszone czekają na patelnię. Jak dobrze przygotować karpia na świąteczny stół? O to zapytaliśmy Remigiusza Rączkę - kucharza znanego z kulinarnych programów TVP Katowice i TV Silesia. Porad wysłuchał Jan Bacza.

Jak dobrze przygotować karpia do smażenia?

Podstawa to to, żeby nie solić go wcześniej. Trzeba dzień wcześniej obłożyć go cebulą i czosnkiem. Godzinę przed smażeniem posolić go. Absolutnie nie trzeba dodawać innych przypraw. Wystarczy sól, odpowiednia panierka. I tutaj uwaga, jeśli rybę obtaczamy tylko w mące – niech będzie to krupczatka. To zapewni, że skórka będzie chrupiąca. Jeśli preferujemy tradycyjną panierkę – mąka, jajko i bułka, to do mąki dodajmy sól. Wówczas panierka nie będzie odchodziła od ryby i będzie smaczna.

Czyli sól dopiero przed samym smażeniem.

Tak, bo jeśli zrobimy to za wcześnie, wydzieli się osmoza, karp po prostu będzie suchy po upieczeniu. Jeśli posolimy go przed samym smażeniem ryba będzie soczysta.

Jeśli rybę smażymy na patelni to używamy do niego masła klarowanego.

Tak, ale zachęcam aby zrobić go samemu. Ci, którzy nie mają takiego masła powinni zacząć smażyć na oleju i w połowie smażenia dodają zwykłe masło. Wówczas jest fantastyczny zapach. Na samym maśle ryba może się lekko palić. Jeśli mamy gruby kawałek, może mieć ciemną skórkę, a w środku będzie jeszcze surowy. Zaczynamy więc na oleju, później masło. Można też upiec karpia w piekarniku, wówczas cząstki masła dajemy na wierzch ryby, by ten smak przeniknął przez skórkę. Wówczas będzie rewelacyjnie smakował.

Zobacz też: prosty karp pokonał rywali

JB