

# 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 krupczątka. 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 smażyjemy 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 skórę, 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 skórę. Wówczas będzie rewelacyjnie smakował.

Zobacz też: [prosty karp pokonał rywali](#)

JB