1,5 kg karpia, sól, pieprz;
DO PANIEROWANIA : jajko, tarta bułka,
DO SMAŻENIA : oliwa

Karpia sprawić, umyć, odciąć płetwy, ogon i łeb (przydadzą się na zupę rybną lub galaretę). Pokroić na dzwonka, lekko osolić (nie należy trzymać zbyt długo w soli). Każdy kawałek maczać w rozbitym jajku, a następnie w tartej bułce. Na patelni rozgrzać 2 - 3 łyżki oliwy, kłaść rybę na wrzący tłuszcz i zrumienić najpierw z jednej, potem z drugiej strony na złoty kolor. Przełożyć do żaroodpornego naczynia, wstawić do ciepłego piekarnika, żeby powoli doszła.

Podawać z surówką z kiszonej lub białej kapusty.

wg Wandy Chęć z Kłodzka