

Łosoś smażony na maśle



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 3 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- łosoś - 400 g
- masło - 3 łyżki
- mąka
- sól
- pieprz
- cytryna

Opis przygotowania:

Dzwonka łososia przyprawić solą i pieprzem z każdej strony, pokropić sokiem z cytryny. Odstawić na 15 minut. Rybę obtoczyć w mące. Masło roztopić na patelni. Na rozgrzane masło położyć łososia i smażyć z każdej strony przez kilka minut aż osiągnie złoty kolor.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!