

www.SztukaKulinarna.pl

Jesiotr smażony

ilość porcji **1** czas **10 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
200	gram	dzwonka ryby	na osobę
1	łyżki	sok z cytryny	
1	łyżki	masło	
		sól, pieprz.	
		koper	
		cytryna	do dekoracji.

Przepis Dzwonka ryby posolić i skropić sokiem z cytryny. Rozgrzać na patelni masło, tak aby się lekko zarumieniło, ale nie przypaliło. Ułożyć na patelni dzwonka (można rybę wcześniej obtoczyć w mące, szczególnie kiedy dysponuje się patelnią nie najlepszej jakości i istnieje obawa, że ryba będzie do niej przywierać). Smażyć 3 - 5 min. z każdej strony w zależności od grubości porcji. Przy odwracaniu można rybę popieprzyć do smaku. Serwować na ciepło lub na zimno z kawałkiem cytryny i sosem koperkowym.

Składniki

200 g dzwonka ryby na osobę, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka masła lub oleju, sól, pieprz, sos koperkowy, cytryna do dekoracji.