

## www.SztukaKulinarna.pl

### Płocie z patelni

ilość porcji **2** czas **30 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	płóć, płotka	
		sól	
		pieprz	
		mąka pszenna	do panierowania
		oliwa (olej)	do smażenia

Przepis Sprawione płocie (patroszymy, czyścimy, myjemy) solimy, doprawiamy białym pieprzem.

Ryby panierujemy w mące i wrzucamy na mocno rozgrzany olej smażąc z obu stron na złoto.

Całkiem smaczne, można podawać z frytkami i kawałkami cytryny po 2-3 na osobę.

Składniki