

# Cytrynowa ryba

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **8373**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ryba (wg uznania), 2 duże filety
- cytryna, 1 szt
- płatki kukurydziane, 6 łyżek
- sól
- jajko, 1 szt

## Sposób przygotowania:

- 1 Rybę rozmrażamy, przyprawiamy solą i mocno skrapiamy sokiem z cytryny. Następnie wkładamy na godzinę lub dwie do lodówki.
- 2 Płatki rozdrabniamy lekko w rękach.
- 3 Płaty ryby dzielimy na pół (ja nie lubię smażyć takich ogromnych plątów), moczymy w jajku, a następnie panierujemy w płatkach i smażymy na mocno rozgrzanym oleju.
- 4 Przed podaniem jeszcze raz skrapiamy sokiem z cytryny.
- 5 Ja podałam rybę z sałatką z brokuła i jajkiem.

## Twoje notatki do przepisu: