

Smazona Makrela



Autor: **malta14**

Przepisów: **49** Ocena: **1728**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makreli (bez głów), 5 szt.
- łyżki masła, 2
- łyżki margaryny, 2
- jajko, 1 szt.
- sok z cytryny
- Przyprawy: Sól / Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

1. Makrele oczyścić, umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, posypać solą, pieprzem ziołowym, i skropić sokiem z cytryny / odstawić do lodówki na około 120 minut /. Ryby obtoczyć w rozkłucym jajku. Na patelni na rozgrzanym tłuszczu (masło pół na pół z margaryną) smażyć około 7 - 8 minut z obu stron aż skórka nabierze złotego koloru. Mnie smakuje z moimi ulubionymi duszonymi warzywami.

Twoje notatki do przepisu: