

Buławik po portugalsku

MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buławik	1 kg
mąka	100 g
olej	200 g
cytryna	1 szt
papryka	2 szt
jabłko	2 szt
cukier	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną rybę wyfiletować, ściągnąć skórę, pokroić na porcje, osolić, dodać pieprz, obtoczyć w mące i usmażyć na oleju, jabłka obrać, pokroić w paski, obraną cytrynę pokroić w kostkę, rozgrzać olej, dodać paprykę, jabłka i cytrynę, poddusić 5 minut, doprawić sos, następnie sos wystudzić, rybę ułożyć na półmisku i zalać sosem, podawać z pieczywem.