

Leszcz smażony



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

leszcz	1 kg
tłuszcz	100 gram
mąka	1 łyżka
cukier	szczypta
sól	do smaku
pieprz	do smaku
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oczyścić z łusek, umyć i wyfiletować. Pokroić na porcje, obtoczyć w mące i usmażyć na gorącym tłuszczu. Oprószyć solą i odrobiną cukru. Dodać masło i wstawić na kilka minut do nagrzanego piekarnika.