

## Łosoś smażony.



### IWONAKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łosoś filet</b>	4 szt
<b>olej do smażenia</b>	6 łyżek
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>mąka pszenna</b>	1/2 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososa umyć, oczyścić z łusek, pokroić na porcje. Osolić, oprószyć pieprzem, odstawić na godzinę do lodówki. Panierować w mące i usmażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.  
Ja podałam z ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty.