

# Szczupak na fenkułowo-porowej pierzynie z warzywnymi chipsami



**EWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

<b>szczupak</b>	2 dzwonka
<b>seler</b>	1
<b>marchewka</b>	2
<b>por</b>	
<b>pietruszką</b>	
<b>fenkuł</b>	2 szt
<b>olej do smażenia</b>	
<b>masło do smażenia</b>	
<b>mąka do panierowania</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sok z cytryny</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzwonka szczupaka skrapiamy sokiem z cytryny, solimy i pieprzymy. Na patelni na łyżce oleju smażymy pokrojonego w talarki pora, pokrojoną w drobną kosteczkę pietruszkę oraz pokrojonego w podłużne paski fenkuła. Warzywa powinny być al dente. Doprawiamy je sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem. Szczupaka obtaczamy w odrobinie mąki. Smażymy na dobrze rozgrzanym oleju z łyżką masła. Marchewkę oraz selera kroimy za pomocą specjalnego tarczka w cienkie paseczki. Możemy naszym chipsom nadać świąteczny wygląd- wycinając z nich np. gwiazdki. Smażymy na głębokim oleju - olej musi być dobrze rozgrzany- aż uzyskamy chrupiące przekąski. Przekładamy je na papierowy ręcznik, żeby odciąły z nadmiaru tłuszczu. Gotowe chipsy solimy. Usmażonego szczupaka układamy na fenkułowo-porową pierzynkę. Podajemy z chipsami warzywnymi. Dekorujemy kiełkami brokuła. Smacznego!

