

Pikantna ryba



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	3 łyżki
masło	2 łyżki
olej	2 łyżki
soku z cytryny	2 łyżki
sól	1 szczypta
Natka pietruszki suszona Prymat	2 łyżeczki
filety rybne	50 dag
Kminek mielony Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcje ryby posolić, posypać kminkiem, obtoczyć w mące i usmażyć na oleju z dodatkiem masła. Ułożyć na talerzu, skropić sokiem z cytryny, posypać natką pietruszki. Podawać z bagietką lub ziemniakami i surówką sezonową.