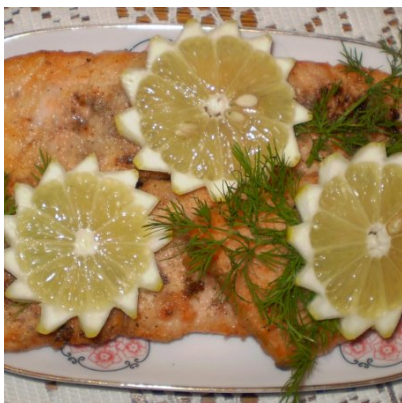


Łosoś smażony na maśle ;



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety łososia posolić i popieprzyć .Skropić sokiem z cytryny i zostawić na 15 minut .Odsączyć , posypać mąką(strząsnąć jej nadmiar) . Na patelni rozgrzać masło z olejem .Smażyć na rumiano z obu stron . Podawać gorący na ogrzanym talerzu z kawałkiem cytryny .