

Flądra z pieczarkami



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wypatroszone flądry	4 sztuki
wędzony boczek	25 dag
pieczarki	25 dag
margaryna	2 łyżki
mąka	4 łyżki
sok	z 1 cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Flądrę umyć, osuszyć. Skropić sokiem z cytryny i odstawić w chłodne miejsce na 10 min. Natrzeć solą i obsypać mąką. Boczek pokroić w kostkę, stopić na rozgrzanej margarynie, następnie wyjąć, a na pozostałym ze smażenia tłuszczu usmażyć flądry- z każdej strony po ok. 8 min. Pieczarki obrać, pokroić w plastry i podsmażyć, dodając w trakcie smażenia boczek. Rybę ułożyć na półmisku, posypać pieczarkami i boczkiem. Udekorować natką pietruszki.