

FILET Z ŁOSOSIA SMAŻONY NA MAŚLE



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z łososia	500 gram
masło klarowane	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyty i osuszony filet z łososia kroimy na dowolnej wielkości kawałki. Solimy i przyprawiamy pieprzem cytrynowym. Układamy w pojemniku i odstawiamy na ok 30 minut aby przeszedł przyprawami.
- KROK 2 Rozgrzewamy patelnię i dodajemy masło klarowane. Układamy filet na rozgrzanym maśle. Zaczynamy smażyć od strony skóry. Smażymy na niewielkim płomieniu ok 3-4 minut. Przekładamy delikatnie na drugą stronę i smażymy jeszcze ok 1-2 minut (zależy od grubości ryby).
- KROK 3 Łososia podajemy z ziemniaczkami pure i surówką.