

Łosoś pieczony z rusztu



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś	1 sztuka
sól	do smaku
masło	2 łyżki
bułka tarta pikantna	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oprawić, sparzyć wrzątkiem żeby łatwiej było oskrobać z łusek, pokrajać w dzwonka, wyjąć ości, posolić i smażyć na patelni lub ruszcie, polewając roztopionym masłem, póki się nie zrumieni. Następnie posypać bułką tartą, wstawić do gorącego piekarnika. Podawać z sosem tatarskim.