



Amur smażony w oregano

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

amur - 1 szt.

sok z cytryny - do smaku

sól morską - do smaku

pieprz cytrynowy - do smaku

oregano suszone - do smaku

jajko - 1 szt.

bułka tarta - 1/2 szklanka

olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę wypatroszyć, oczyścić, dokładnie umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym. Pokroić na mniejsze kawałki. Skropić sokiem z cytryny, natrzeć pieprzem i solą, oprószyć oregano. Odstawić na pół godziny do lodówki. Potem rybę obtoczyć w rozkłóconym jajku i bułce tartej. Smażyć na mocno rozgrzanym oleju na wolnym ogniu z obu stron.

KROK 2: Podawać na gorąco.