




## Ryba z patelni

 gotujwstylueko.pl

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

### Składniki:

Dowolna ryba tuszka - 2 szt.

Tymianek gałązki - 2 szt.

Cebula - 2 szt.

Cytryna - 1 szt.

Olej do pieczenia i smażenia - - 3 łyżka

Sól i pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę obrać, pokroić w piórka. Rybę umyć pozbawić wnętrzności, boki naciąć pod kątem ości. Skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć cebulkę i położyć rybę, smażyć na złoto z obu stron. Na koniec smażenia dołożyć gałązki tymianku, a w nacięcie przy głowie wcisnąć plaster cytryny.