



## Cytrynowy morszczuk

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

filet z morszczuka - 1 kg

sok z cytryny - do smaku

sól - do smaku

pieprz - do smaku

jaja - 2 szt.

bułka tarta - trochę

olej do smażenia - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Fileta, jeśli mamy zamrożonego rozmrozić. Dokładnie umyć, osuszyć. Jeśli kawałki są duże można je przekroić. Obficie skropić sokiem z cytryny, delikatnie z każdej strony posypać solą i pieprzem. Odstawić na pół godziny, żeby smaki się przegryzły.

**KROK 2:** Po tym czasie rybkę panierujemy w rozkłóconym jajku i bułce tartej.

**KROK 3:** Smażymy z obu stron na mocno rozgrzanym oleju na kolor rumiany.

**KROK 4:** Podajemy na gorąco.