





Leszcz z patelni

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

leszcz - 1,5 kg
sól i pieprz mielony - - do smaku
natka pietruszki (poszatkowana) - 2 łyżka
mąka pszenna do obtoczenia - 250 g
sok z cytryny - 1 szt.

przyprawa do ryb - 1 łyżka
Dodatkowo: -
cytryna - - plaster
olej do smażenia - 250 ml

Dodatkowe info:

Dostałam od przyjaciół leszcza, oczyszczonego i pokrojonego w kawałki tylko doprawić, panierować i upiec. Przygotowałam leszcza na dzisiejsze popołudnie wyszedł bardzo smaczny. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sól, pieprz oraz przyprawę do ryb wymieszać, połączyć z posiekaną natką pietruszki, przyprawami natrzeć kawałki ryby. Dodatkowo rybę skropić sokiem z cytryny dla lepszego smaku, zakryć ścierką i odstawić w chłodne miejsce na 40 minut. Po tym czasie kawałki obtaczać w mące pszennej, kłaść na rozgrzany olej i smażyć na średnim ogniu z obydwu stron na złoty rumiany kolor. Po usmażeniu odsączyć na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu. Podawać z plasterkami cytryny. Smacznego.