Sandacz smażony podany na marynowanej cukinii

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- sandacz filety - 4 szt.
- cytryna - 1/2 szt.
- czosnek granulowany - 1 łyżeczka
- natka pietruszki lub koperek - - trochę
- olej - 100 g
- sól, pieprz - - do smaku
- mąka krupczatka lub zwykła do obtoczenia - 2-3 łyżka
- marynowana cukinia - 1 słoik
- oliwa - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sandacza oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki, umyć i osuszyć. Natrzeć każdy kawałek ryby solą, pieprzem i czosnkiem, skropić cytryną i zamarynować 20 minut. Następnie obtoczyć w mące krupczatce i usmażyć na oleju na złoto. Usmażoną rybę położyć na papierowym ręczniczku. Na półmisku wyłożyć marynowaną cukinię, skropić oliwą z oliwek, a na wierzch ułożyć rybę. Całość posypać drobno posiekaną natką lub koprem. Dobra na zimno i ciepło.