

# Filet z łososia w wędzonej soli i gryczanej panierce



Autor: **zewaewa**

Przepisów: **140** Ocena: **1066**



3-4 os.



30 min



łatwe



drogie



## Składniki:

- 1 kg fileta z łososia ze skórą
- do smaku sól morską wędzona w płatkach
- panierka :
  - 1 szk otręb gryczanych
  - 1 łyżeczka soli wędzonej
  - 250 g masła klarowanego do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet pokroić na paski.  
Oprószyć solą i odstawić na 10 minut.  
Otręby wymieszać z solą i obtoczyć w przygotowanej panierce każdy kawałek ryby.
- 2 Na patelni rozgrzać masło.  
Kłaść rybę na rozgrzany tłuszcz i smażyć ją po kilka minut z obu stron.  
Po usmażeniu odsączyć łososia z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym lub na kratce.  
Podawać z ulubionymi dodatkami.

## Twoje notatki do przepisu: