

Łosoś w maku według Karola Okrasy



Autor: **Facet_w_kuchni**
Przepisów: **50** Ocena: **961**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Filet z łososia bez skóry – porcje w zależności od ilości biesiadników
- Mak niebieski do „panierowania”
- Sok z cytryny do smaku
- Sól, pieprz do smaku
- Olej lub masło klarowane do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z łososia myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Solimy i pieprzymy do smaku. Skrapiamy odrobiną soku z cytryny. Odstawiamy na pół godziny. Po tym czasie rozgrzewamy na patelni olej lub masło klarowane. Do miseczki wsypujemy mak. Kawałki łososia obtaczamy w maku, smażymy na patelni po 3 – 4 minuty z każdej strony. Następnie wykładamy na papierowy ręcznik aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu.

Podajemy z ulubionymi dodatkami.

Jeśli chcemy za każdym razem zmienić nieco smak ,warto spróbować podawać go z różnymi dodatkami.

Twoje notatki do przepisu: