

Smazone karasie

Autor: **suri**Przepisów: **64** Ocena: **1462**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- karasie, ilość dowolna
- cytryna
- przyprawa do ryb
- Mąka pszenna
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 wyczyszczoną i pozbawioną łusek rybkę skropić sokiem z cytryny, posypać przyprawą do ryb. Tak przygotowaną rybę dać na pół godziny do lodówki, aby przeszła przyprawami, po tym czasie obtaczamy ją w mące i smażymy na oleju. **SMACZNEGO!**

Twoje notatki do przepisu: