

Smazone tuszki morszczuka.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1402** Ocena: **17858**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- tuszki morszczuka 4 szt.
- Sól
- Pieprz cytrynowy
- mąka pszenna
- cytryna plaster
- Bazylia

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczone, wypłukane w bieżącej wodzie tuszki osuszamy ręczniczkami papierowymi. Doprawiamy pieprzem cytrynowym i solą, obtaczamy w mące i smażymy na gorącym oleju z obu stron na rumiany kolor.
- 2 Usmażone tuszki układamy na talerzu, dekorujemy plasterkiem cytryny i bazylią. Podajemy z chlebem.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: