

# Tuszki z Dorady z Patelni



Autor: **malta14**  
Przepisów: **49** Ocena: **1561**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- tuszek z dorady (około 500 gr.), 7 szt.
- łyżki masła, 2
- łyżki margaryny, 2
- jajka, 2 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- Przyprawy: Sól / Pieprz ziołowy

## Sposób przygotowania:

1. Tuszki z dorady oczyścić, posypać solą, pieprzem ziołowym, skropić sokiem z cytryny i / odstawić do lodówki na około 120 minut /. Rybę obtoczyć w rozkłuconym jajku. Na patelni na rozgrzanym tłuszczu (masło pół na pół z margaryną) smażyć około 5 minut z obu stron do momentu lekkiego zrumienienia się. Podawać można na przykład z warzywami.

## Twoje notatki do przepisu: