

Filé na paprice

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Budulinek Varení

Suroviny

1 dl olej

sůl

7 lžic citronová šťáva

4 ks rybí filé

na obalení:

150 g hladká mouka

3 lžic mletá sladká paprika 2 -

Postup

Filé podle potřeby začistíme a pokapeme citronovou šťávou.

Mouku smícháme s paprikou. V pánvi rozehtejeme vyšší vrstvu tuku.

Filé osušíme, osolíme a v připravené směsi je obalíme. Obalenou rybu ihned vkládáme do rozpáleného tuku a smažíme dozlatova.

Hotové filé odkládáme na ubrousek, abychom odsáli přebytečný tuk, a pokapeme citronovou šťávou.

Filé na paprice podáváme s brambory a zdobíme plátky rajčat a okurky.