



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Leszcz smaŹony po rybacku

Podawać zaraz po przyrządzeniu z ziemniakami z wody i surówką z kwaszonej kapusty.

Sposób przygotowania: smaŹone

Składniki:

- masło, 2 dag
- tłuszcz, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- mąka , 8 dag
- leszcz , 1 kg

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, sprawić, opłukać, zdjąć filety i wyporcjować. Posolić, posypać pieprzem, oprószyć mąką i smaŹyć do zrumienienia Pod koniec smaŹenia dodać masło.

