

SANDACZ SMAŻONY

Wpisany przez Dana
wtorek, 27 lutego 2007 22:41 -

ok.1 kg sandacza, jajko, tarta bułka, sól, tłuszcz do smażenia

Oczyszczonego sandacza pokrajać na równe kawałki, posolić i odstawić na ok. 1 godzinę.

Obetrzeć rybę z soli ręcznikiem papierowym i każdy kawałek maczać w rozbitym jajku, a następnie w tartej bułce. Na patelni rozgrzać 2 - 3 łyżki masła, kłaść rybę na wrzący tłuszcz i zrumienić najpierw z jednej, potem z drugiej strony.

Jeżeli smażymy rybę w całości, to musimy ją ponacinać na grzbiecie wzdłuż dużych ości, aby się lepiej usmażyła.

Do smażonej ryby podajemy zazwyczaj kiszoną kapustę przyprawioną oliwą i cukrem.

wg Jana Chęcia z Kłodzka