



Ryba marynowana w maślanie w stylu południowoamerykańskim

przepisy.pl



Składniki:

- filet z białej ryby - 800 gramów
- Przyprawa Cajun Knorr** - 1 opakowanie
- mąka kukurydziana - 2 szklanki
- olej roślinny do smażenia - 100 mililitrów
- maślanka - 1.5 szklanek
- sól - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 40 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na żeliwnej patelni rozgrzej olej.
2. Do płytkiej miski wlej maślankę. W drugiej płytkiej misce wymieszaj przyprawę Cajun Knorr z mąką kukurydzianą.
3. Każdy z filetów zanurz najpierw w maślanie, a następnie opanieruj w mące. Mąkę dociśnij dłonią, aby lepiej trzymała się ryby. Smaż na gorącym oleju z obu stron na złoty kolor ok. 8 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl