



# Lin smażony

przepisy.pl

 45 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- mąka - 40 gramów
- oliwa - 4 łyżki
- lin - 1 kilogram

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

## Sposób przygotowania:

1. Oczyszczonego i wypatroszonego lina umyj, a następnie pokrój wzdłuż na połówki.
2. Usuń ości kręgosłupa, ogon i płetwy.
3. Posyp pieprzem i pozostaw w chłodnym miejscu na 30 minut.
4. Lina posyp mąką i solą. Usmaż na rozgrzanej oliwie.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)