



przepisy.pl

Smaczny smażony sum

 60 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- olej
- sól
- mąka - 4 łyżki
- masło
- sok z cytryny - 3 łyżki
- sum - 2 kilogramy

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

Sposób przygotowania:

1. Suma umyj i pokrój w dzwonka.
2. Oprósź solą, skrop sokiem z cytryny i obtocz w mące.
3. Smaż na rozgrzanej patelni na złoty kolor, poczym przełóż rybę do żaroodpornej formy.
4. Oprósź płatkami masła i zapiecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 25 minut.

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