



przepisy.pl

Wyśmienita flądra w pieczarkach

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek - 250 gramów
- pieprz
- pieczarki - 250 gramów
- sól
- mąka - 2 łyżki
- oliwa
- sok z cytryny - 4 łyżki
- flądra - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Wypatroszone ryby umyj dokładnie, osusz, skrop sokiem z cytryny i odstaw przynajmniej na 15 minut w chłodne miejsce.
2. Pokrój boczek w kostkę, a pieczarki w plasterki.
3. Podsmaż na rozgrzanym tłuszczu i odłóż w ciepłe miejsce.
4. Rybę osusz, obtocz w mące i usmaż na złoty kolor.
5. Gotową rybę polewaj sosem pieczarkowym.

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