

Plotice po bulharsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- plotice 800 g
- máslo 80 g
- ocet 20 ml
- česnek 3 stroužek
- sekaná petrželka 1 hrst
- hladká mouka 1 hrst
- citrón 1 ks
- sůl 1.2 lžička
- voda 1 cl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 6

Postup:

1. Porce ryb mírně osolíme, poprášíme hladkou moukou a opečeme na másle, po obou stranách, dozlatova
2. K česneku, utřenému se solí, přidáme nakrájenou petrželku, ocet a trochu vody, zálivku promícháme a vlijeme na upečené ryby
3. Necháme nejméně 2 hodiny marinovat v chladu, pak ryby vyskládáme na talíře a ozdobíme plátky citrónu.

Poznámka:

Více o plotici obecné najdete v našem atlasu sladkovodních ryb: Plotice obecná.