

## דג סול עם פטריות



### רכיבים

- גרם דג ים מופשרים שטופים ומיובשים
- כפות מיץ לימון
- גרם פטריות שמפיניון
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- שן שום כתוש
- 1/4 4/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- כפות שמן קנולה לטיגון עמוק

### הכנה

1. פורסים את נתחי הדג לרצועות ברוחב של 2-3 ס"מ, יוצקים את מיץ הלימון ומשהים כ- 20 דק'.
2. פטריות חותכים לרצועות ברוחב 2 ס"מ.
3. בכלי מערבבים קמח, שום, מלח, פפריקה ופלפל.
4. מחממים שמן בכלי לטיגון עמוק, טובלים את רצועות הדג והפטריות בקמח המתובל, מטגנים 2-3 דקות
5. מוציאים בעזרת כף מחוררת, ומניחים על מגבות נייר לספיגת השמן.
6. מניחים על צלחת הגשה ומפזרים פטרוזיליה קצוצה.

30 דקות

6 servings 6