

Balatoni süllő

Hozzávalók:

- 4 db süllő (20-30 dkg-osak)
- 0,5 liter étolaj
- 20 dkg citrom
- 10 dkg finomliszt
- 2 dkg hungarikum fűszerpaprika
- só, őrölt feketebors

A petrezselymes burgonyához:

- 80 dkg burgonya
- 1 csokor petrezselyem

Elkészítése:

A süllőt egészben hagyjuk, megtisztítjuk, beirdaljuk és fűszerezzük. 1 órát állni hagyjuk.

Pihentetés után a halat megtörjük a farok- és a nyakrésznél, azaz félhold alakúra hajlítjuk. A szájába kockára vágott burgonyát teszünk.

Paprikás lisztben megforgatjuk.

Felhevített olajban ropogósra sütjük. A hal szájába a burgonyakocka helyére díszítésként citromcikket teszünk.

Séfünk tippje: Petrezselymes burgonyával kínáljuk.