Pontytepertő

Hozzávalók:

- 80 dkg pontyfilé
- 10 dkg finomliszt
- 2 dkg hungarikum fűszerpaprika
- 0,5 l étolaj
- 20 dkg citrom
- só, őrölt feketebors

Elkészítése:

A pontyfilét beirdaljuk, ízesítjük, fűszerezzük. A finomlisztbe belekeverjük a paprikát.

A paprikás lisztben megforgatjuk az előkészített halat, majd forró, bő olajban kisütjük. Utána mindenképpen lecsöpögtetjük.

Frissen tálaljuk.

Séfünk tippje: A pontytepertőt citrommal meglocsolva és sülthagymával kínálhatjuk.