



Saibling gebraten

Zutaten (für 2 Portionen)

2 Saiblingfilets

1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Öl zum Braten

Mehl zum Wenden

Das Saiblingfilet von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Nun das Öl in der Pfanne erhitzen, die Filets kurz in Mehl wenden und dann in der Pfanne von beiden Seiten braun braten.

Dazu gekochte Kartoffeln oder Kartoffelsalat