

## Frigani bižat

Autor: Marino



Pržena jegulja

### Sastojci

jegulja (bižat) - 1200 g  
maslinovo ulje - 2,5 dl  
brašno - 100 g  
sol - 15 g  
limun - 50 g

### Način pripreme

Očišćenu i opranu jegulju izrezati na fete debljine 2-3 cm.

Svaki komad posoliti, uvaljati ga u brašno i pržiti na vrelom maslinovom ulju.

Poslužiti toplo uz prilog od neke vrste kuhanog povrća ili krumpir.

### Ostale napomene

Dobar tek.

<b>Vrijeme pripreme</b>	45 min.	<b>Priprema</b>	jednostavno
<b>Porcije za</b>	3 osobe	<b>Kolesterol</b>	
<b>Ovo jelo je iz okolice</b>		<b>Cijena pripreme</b>	
<b>Vegetarijansko</b>	Ne	<b>Laktoza</b>	Ne
<b>Dijetno</b>	Ne	<b>Bez glutena</b>	Da
<b>Calorie</b>		<b>Kilodžuli</b>	



---

<b>Masnoća</b>		<b>Bjelančevine</b>	
<b>Proteini</b>		<b>Karbohidrati</b>	