

Dorsz atlantycki panierowany



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól do smaku

pieprz do smaku

olej do smażenia

mąka do obtaczania

Bułka tarta klasyczna Prymat 1/2 szk

zmiksowanych płatków 1,5 szk

kukurydzianych

filet z dorsza 500 g

jajko 2 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dorsza rozmrozić, opłukać, osuszyć i oprószyć solą i pieprzem. Zostawić na 15 minut. Zmiksowane płatki połączyć z bułką tartą i pieprzem cayenne. Na patelni rozgrzać olej. Jajka rozbełtać z odrobiną soli. Rybę obtaczać w mące, otrzepać z jej nadmiaru, zanurzać w rozmąconym jajku i panierować w panierce. Kłaść na gorący olej i smażyć po kilka minut z obu stron.