

Dorsz panierowany



TOMEK18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ocet	3 dkg
smalec	15 dkg
mąka pszenna	5 dkg
jajka	2 szt
bułka tarta	13 dkg
sól	do smaku
dorsz	1.50 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wypatroszoną rybę wy porcjować, skropić octem, posolić, obtoczyć w mące, maczać w rozbitym jajku i panierować w bułce tartej po czym smażyć na złoty kolor.