

## Ryba w cieście naleśnikowym



**BASIEK102**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### ciasto naleśnikowe do ryby

filet z mintaja	500 dag
mleko 2%	1 szk
jajko	1
Soda oczyszczona Prymat	szczypta
sól i pieprz	do smaku
mąka pszenna	
natka pietruszki	2 łyżeczki

#### sórowka z kwaśnej kapusty

kapusta kiszona	200 dag
marchewki	2
cebula	pół
olej	1 łyżka
cukier	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1     Filet z ryby przyprawiamy solą , pieprzem i kropimy sokiem z cytryny.
- KROK 2     Ciasto naleśnikowe musi być gęste . Po przyprawieniu ryby obtaczamy w cieście naleśnikowym i smażymy .

- KROK 3 Odcisniętą kapustę przekładam do miski .
- KROK 4 Cebulę kroimy w kostkę
- KROK 5 marchew ścieramy na tarce o dużych oczkach . Dodajemy cukier , olej , pieprz i z siekaną natkę pietruszki .