

Smażony dorsz



MARTA1986



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	3/4 szklanki
jajka	2 sztuki
sól	0,5 łyżeczki
Pieprz biały mielony Prymat	0,5 łyżeczki
sok z cytryny	
olej do smażenia	
dorsz	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dorsza rozmrozić i podzielić na porcje. Obsypać solą, pieprzem po obu stronach. Skropić sokiem z cytryny i odstawić na ok 10 minut. Jajka rozbełtać w miseczce i odrobinę posolić
- KROK 2 .Mąkę wsypać na talerz. Porcje ryby obtoczyć w mące i zanurzyć w jajku.
- KROK 3 Na patelni rozgrzać olej i układać dorsza. Smażyć z obu stron na złoty kolor.