

## Filety z morszczuka w cieście



**ANJA3107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>filetów z morszczuka</b> | 600 g       |
| <b>jaja</b>                 | 3 szt       |
| <b>mleko</b>                | 500 ml      |
| <b>musztarda</b>            | 3 łyżki     |
| <b>mąka</b>                 | 250 g       |
| <b>sól, pieprz</b>          | do smaku    |
| <b>koperek posiekany</b>    | 2 łyżki     |
| <b>posiekana pietruszka</b> | 2 łyżki     |
| <b>tymianek</b>             | 1 łyżeczka  |
| <b>cytryna</b>              | 1 szt       |
| <b>olej</b>                 | do smażenia |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z morszczuka przyprawiamy solą, pieprzem, musztardą, tymiankiem i sokiem z cytryny. Filety odstawiamy na pół godz. w chłodne miejsce. Jaja roztrzepujemy dodajemy mleko i mąkę, cały czas mieszając. Do tego dodajemy pietruszkę i koperek i mieszamy dalej. Filety obtaczamy najpierw w mące, potem w cieście a następnie kładziemy je na rozgrzany olej i smażymy.