

Mintaj w cieście z pieczarkami



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z mintaja	1 kg
pieczarki	500 g
sól, pieprz	do smaku
oliwa	do smażenia
mąka	100 g
jajko	2 szt
woda	
mąka	do obtaczania
masło	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę myjemy, kroimy na kawałki, solimy i pieprzymy.
Przygotowujemy ciasto z mąki i jajek, dodajemy wodę sól i pieprz i mieszamy.
Ciasto powinno mieć konsystencję gęściejszą niż na naleśniki.
Obtaczamy rybę w mące, następnie zanurzamy w cieście i smażymy na gorącym głębokim tłuszczu.
W drugim naczyniu dusimy pieczarki na maśle, solimy i pieprzymy do smaku.
Na talerz układamy usmażoną rybę i kładziemy pieczarki.
Podajemy na gorąco. Smacznego.