

Dorsz w migdałowej panierce



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól

pieprz

tymianek

jajko

mąka

Bułka tarta klasyczna Prymat

płatki migdałowe

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z dorsza przyprawiamy pieprzem, solą i tymiankiem i odkładamy na ok. pół godziny. Kroimy na mniejsze kawałki. Panierujemy w mące, jajku i bułce tartej wymieszanej z płatkami migdałowymi. Smażymy na złoto.