Filety z dorsza po chłopsku

SLONECZKO1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sól	do smaku
pieprz	do smaku
czosnek	5 dużych ząbków
cebula	1 szuka
kminek	1/2 łyżeczki
mąka pszenna	5 dag
mąka ziemniaczana	3 dag
olej do smażenia	
filet z dorsza	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z dorsza doprawić solą, pieprzem. Czosnek rozgnieść lub pokroić w drobne kawałeczki. Cebulę drobno pokroić. Czosnek wymieszać z cebulą i kminkiem. Ok. 1 godz. Przed pieczeniem każdy filet obtoczyć w przyprawach, zawinąć w folię i odstawić do lodówki. Filety będą miały dzięki temu bardziej wyrazisty smak. Po tym czasie filety odwinąć, panierować w wymieszanych mąkach i piec na oleju na złoty kolor. Smacznego