

Dorsz w panierce z płatków kukurydzianych



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płatki kukurydziane	3/4 szklanki
dorsz	1 kg
mąka	1 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	3/4 szklanki
jaja	3 sztuki
sok z cytryny	4-5 łyżek
sól	do smaku
olej do smażenia	
koperek posiekany	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dorsza dzielimy na porcje, skrapiamy go sokiem z cytryny, oprószamy solą, pieprzem i przyprawą do ryb, odstawiamy na około 1 godzinę do lodówki. Płatki kukurydziane (ja używam Lubelli) kruszymy na drobno, mieszamy je z bułką tartą i posiekanym koperkiem. Jajka roztrzepujemy przy użyciu miotłki. Na patelni rozgrzewamy olej. Porcje ryby panierujemy w mące, jajku i bułce tartej wymieszanej z płatkami kukurydzianymi. Rybę smażymy na oleju z obu stron na złoty kolor.