

Smażony dorsz z winem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dorsz	1 kg
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
wino wytrawne	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z dorsza należy podzielić na porcje, następnie skropić je delikatnie sokiem z cytryny i posolić. Jajka wbić do miseczki i roztrzepać je miotełką, dodać odrobinę soli i pieprzu. Na talerzyk wysypać bułkę tartą. Filety z dorsza zanurzać w jajku i obtaczać w bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej, dolać do niego wino i smażyć na nim filety z dorsza z dwóch stron.