Halibut z owocowej marynaty :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

halibut	2 dzwonka
sok z cytryny	1 szt.
dżem morelowy	3 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	0,33 łyżeczki
masło	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmieszać sok cytrynowy z konfiturą , pieprzem i solą i zalać tym ułożone w pojemniku dzwonka halibuta . Zostawić w lodówce na 2 godziny (w tym czasie przewracać dzwonka by dobrze przeszły marynatą).Wyjąć z marynaty i osuszyć . Obtoczyć w mące i strzepnąć jej nadmiar . Na patelni rozgrzać olej (sporo) i na gorący kłaść rybę . Smażyć na rumiano ze wszystkich stron . W ostatniej fazie smażenia dodać masło .

Podałam z pierogami z kapustą (zamiast ziemniaków i surówki) .Ryby lubią kapustkę .A pierożki mam zawsze w zapasie .