

grenadiera z sałatką serową



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

płaty grenadiera	2 sztuki
mąka	1/2 szklanki
oliwa	1/2 szklanki
gałązki koperku	do smaku
kolendra	do smaku
pieprz	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Bazylia suszona Prymat	do smaku
lubczyk	do smaku
tymianek	do smaku
ser mozzarella	1 kula
sok z cytryny	3 łyżeczki
olej z czerwonej palmy	1 łyżka
ser gouda	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby kroimy na pół i wkładamy do miseczki. Zalewamy oliwą oraz sokiem z połówki cytryny. Dodajemy koperek i połowę przypraw wstawiamy do lodówki na 30 minut.
Po upływie 30 minut, rybkę obtaczamy w mące i posypujemy drugą połową przypraw z każdej strony. Smażymy na oliwie oczywiście nadającej się do smażenia. Kroimy w kosteczkę sery i polewamy je olejem z owoców czerwonej palmy. Dodajemy pieprz i koperek do smaku.

