dorsz smażony z migdałami

MALENKAAA_85

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dorsz	6 SZT
sok z cytryny	DO SMAKU
sól	DO SMAKU
pieprz	DO SMAKU
białe wino	1,5 kieliszka
migdały	1/2 SZKLANKI
mąka	DO SMAKU
masło	12 dag
zielenina	1 lyżka
plasterki cytryny	DO SMAKU
olej	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kropimy sokiem z cytryny i odstawiamy w chłodne miejsce. Mąkę mieszamy z solą i pieprzem obtaczamy w niej filety i smażymy na oleju. Gdy będą gotowe moczymy je w winie. W rondlu rozgrzewamy masło dodajemy migdały i rumienimy na złocisty kolor. Filety polewamy masłem z migdałami i przybieramy cytryną. Smakują wyśmienicie z frytkami.