

www.SztukaKulinarna.pl

Dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada po mazursku

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	filetów rybnych	
		oliwa (olej)	
4	dkg	mąki	
40	dkg	jabłko	
80	ml	śmietana	
4	dkg	koncentratu pomidorowego	
1	szt	żółtko	
4	dkg	rodzyneków	
		sól, pieprz, cukier	
		sok z cytryny do smaku.	

Przepis Filety przygotowywać jak dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada saute, oprószyć mąką, podsmażyć z obu stron. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, połączyć ze śmietaną, koncentratem pomidorowym, żółtkiem i opłukanymi rodzynkami, doprawić do smaku, zalać ryby i zapiec. Składniki

60 dkg filetów rybnych, oliwa, 3-4 dkg mąki, 40 dkg jabłek, 60-80 ml śmietany, 4 dkg koncentratu pomidorowego, żółtko, 4 dkg rodzyneków sól, pieprz, cukier i sok z cytryny do smaku.