

www.SztukaKulinarna.pl

Dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada po warszawsku

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	filetów rybnych	
4	dkg	mąki	
100	ml	ketchupu	
		oliwa (olej)	
50	ml	śmietana	
5	dkg	chrzan tarty	
8	dkg	ser żółty	
		natka	
		pietruszki,sól,pieprz	
		sok z cytryny do smaku.	

Przepis Filety przygotowywać jak dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada saute, oprószyć mąką, podsmażyć z obu stron. Ketchup połączyć ze śmietaną, chrzaniem i posiekaną natką pietruszki, doprawić do smaku, zalać ryby, posypać startym serem i zapiec. Składniki

60 dkg filetów rybnych, oliwa, 3-4 dkg mąki, 100 ml ketchupu, 50 ml śmietany, 5 dkg tartego chrzanu, 6-8 dkg żółtego sera, natka pietruszki, sól, pieprz i sok z cytryny do smaku.