

www.SztukaKulinarna.pl

Dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada po wrocławsku

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	filetów rybnych	
		oliwa (olej)	
4	dkg	mąki	
100	ml	wino białe wytrawne	
25	dkg	pomidor	
25	dkg	jabłko	
4	dkg	rodzyneków	
		pieprz i sok z cytryny do smaku.	

Przepis Filety przygotowywać jak dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada saute, oprószyć mąką, podsmażyć z obu stron. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cząstki razem z pomidorami obłożyć ryby, posypać optukanymi rodzynekami, polać winem, dusić kilka minut na małym ogniu, doprawić do smaku. Składniki

60 dkg filetów rybnych, oliwa, 3-4 dkg mąki, 100 ml białego wytrawnego wina, 25 dkg pomidorów, 25 dkg jabłek, 4 dkg rodzyneków, pieprz i sok z cytryny do smaku.