

www.SztukaKulinarna.pl

Dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada w śmietanie

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	filetów rybnych	
4	dkg	mąka pszenna	
		oliwa (olej)	
150	ml	śmietana	
4	dkg	rodzyneków	
6	dkg	ser żółty	
		posiekanej natki	
		sól, pieprz	
		sok z cytryny do smaku.	

Przepis Filety przygotowywać jak dorsz, karmazyn, morszczuk lub dorada saute, posypać mąką, zrumienić z obu stron, polać doprawioną śmietaną wymieszaną z opłukanymi rodzynkami i posiekaną natką pietruszki, posypać startym serem, zapiec. Składniki

60 dkg filetów rybnych, oliwa, 3-4 dkg mąki, 150 ml śmietany, 4 dkg rodzyneków, 6-8 dkg żółtego sera, natka pietruszki, sól, pieprz i sok z cytryny do smaku.