Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Filet z dorsza po mazursku

Wspaniałe na wspólny obiad

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ser żółty, 3 dag
- cebula, 1 szt.
- śmietana, 12 dag
- mąka , 6 dag
- tłuszcz, 4 dag
- włoszczyzna, 50 dag
- sok z cytryny, 1 łyżk.
- filet, 75 dag

Sposób przygotowania:

Filety umyć, skropić sokiem z cytryny i posolić. Warzywa umyć, obrać, opłukać, pokrajać w plastry i udusić w rondlu, dodając tłuszcz i szklankę wody. Filety obtoczyć w mące i usmażyć. Gdy warzywa będą miękkie, ale nie rozpadające się, włożyć filety i łyżkę mąki rozmieszaną ze śmietaną. Przyprawić do smaku, posypać tartym serem i wstawić do piekarnika na ok. 20 min. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.