



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

Filety z dorsza zapiekane w śmietanie

Rybka ze śmietaną i serem smakuje wyśmienicie

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- tłuszcz, 2 dag
- ser żółty, 2 dag
- śmietana, 25 dag
- mąka , 4 dag
- mleko, 1 szkl.
- filet, 75 dag

Sposób przygotowania:

Filety umyć, zalać mlekiem w celu usunięcia morskiego zapachu i odstawić na ok. 30 min. Po wyjęciu z mleka filety osaczyć, wyporcjować, posolić, oprószyć mąką i usmażyć na jasnożółty kolor. Ułożyć na ogniotrwałym półmisku, zalać śmietaną, posypać serem i zapiec w piekarniku. Gdy na powierzchni utworzy się rumiana skórka — wyjąć, posypać zieleniną. Podawać z ziemniakami, sałatą, mizerią lub sałatką z pomidorów.

