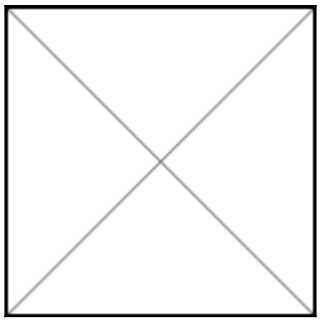

Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

# Halibut na sposób francuski

Podawać z ziemniakami z wody, z surówką z włoskiej kapusty z majonezem.

**Składniki:**

- filet, 75 dag
- bułka tarta , 5 dag
- mleko, 1 szkl.
- ser żółty, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 4 dag
- masło, 2 dag

**Sposób przygotowania:**

Filety opłukać, najlepiej pod bieżącą wodą, osaczyć, podzielić na porcje, posolić. Porcje moczyć w mleku i obtaczać w tartej bułce, następnie smażyć na jasnozłoty kolor. Usmażone porcje ułożyć w płaskim rondlu, dodać masło, posypać tartym serem, nakryć pokrywką i wstawić do piekarnika na ok. 10 min.