



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Dorsz, karp, sandacz lub szczupak panierowany

Podawać z chrzanem, ziemniakami i kapustą kiszoną,
sałatką warzywną, surówką.

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- dorsz , 90 dag
- karp , 1.1 kg
- mąka , 9 dag
- jajka, 2 szt.
- bułka tarta , 10 dag
- tłuszcz, 5 dag

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, opłukać, odfiletować ze skórą, filety pokrajać w poprzek na porcje. Dorsza skropić octem, posolić; karpia i szczupaka sprawić, odfiletować, pokrajać na porcje, posolić; rybę włożyć do porcelanowego naczynia. Przed smażeniem kawałki ryby osuszyć w czystym płótnie. Przygotować mąkę, rozmącić jaja, przesiać bułkę tartą. Kawałki ryby zanurzyć kolejno w mące, jajach, osaczyć, zanurzyć w tartej bułce, przycisnąć rękami na stolniczkę. Rozgrzać tłuszcz na patelni, rybę usmażyć na rumiano, odwrócić i dosmażyć na brzegu kuchni węglowej lub na płytce azbestowej na palniku gazowym na jasnożółty kolor.

