

Dorsz z sałatką

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

znakomicie smakuje

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z dorsza - 4 szt.
- jajka - 2 szt.
- mąka - 1 łyżka(i)
- tarta bułka - 4 łyżka(i)
- ziemniaki - 30 dag
- pęczki rzodkiewek - 2 szt.
- pęczek szczypiorku -
- sól, pieprz -
- olej do smażenia -
- rosół - 1/2 szkl.
- musztarda - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki ugotuj w mundurkach. Odcedź i osącz. Filety posól i panieruj kolejno w mące, jajkach i tartej bułce. Na rozgrzanym oleju smaż filety kilka minut na złoty kolor. Ziemniaki obierz i pokrój w plasterki. Rzodkiewkę również pokrój w plasterki. Rosół podgrzej, przypraw solą i pieprzem i musztardą, polej ziemniaki i rzodkiewki. Przełóż do formy. Dodaj porcje ryby. Krótko zapiecz w rozgrzanym piekarniku.

Jak podawać?

na gorąco