
Paski z dorsza

Dodano: 2006-01-06 15:54:01

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1834 razy.

Czas przygotowania 0.5h

- Filety z dorsza bez skóry 0.5 kg
- Dowolna mąka
- Sól
- Pieprz mielony (najlepiej świeżo)
- Papryka mielona

Danie proste, dość szybkie w przygotowaniu bardzo smaczne i świetnie podkreśla delikatność mięska rybiego

Umyte filety pokroić w paski o długości 5 cm i szerokości 1-2 cm obsypać solą i pozostawić w naczyniu.

Na blacie rozsypać pół szklanki mąki, następnie dodać do niej zmielony pieprz w takiej proporcji aby po zmieszaniu mąka zmieniła kolor na szarawy. Podobnie z papryką, lecz trochę mniej wystarczy że będzie widac w mące czerwone punkciki.

Paski dorsza obtoczyć w mieszaninie mąki i przypraw i wrzucić na głęboki olej.

Kilka minut(3-5), przewracać paski na drugą stronę i znowu kilka minut i potrawa gotowa !!!

Podawać z frytkami (najlepiej), lub jako zakąska.

Dobór ilości i rodzaju przypraw według własnego uznania

Nadesłał: Karol Żurek <kz@infoserve.pl>

poprostu genialne. Proste w swoim przygotowaniu, niezwykle szybkie i wykwintne polecam :)

Nadesłał(a):mesje_bialy 2006-07-25 12:07:19