

Dorsz w serowej panierce



## Składniki

300 g - filet z dorsza  
kubek kwaśnej śmietany  
100 g - sera Bursztyn  
kawałek chrzanu  
1 szczypta - soli i pieprzu  
sok z cytryny  
mąka pszenna  
300 g - kiszanej kapusty  
1 szklanka - soku z  
kiszanej kapusty  
garść śliwek wędzonych  
cebula  
1 łyżka - oleju  
liście laurowe  
ziele angielskie  
3 łyżka - miodu  
majeranek

## Opis wykonania

Panierowany dorsz ze śliwkami i kiszoną kapustą.

Na głębokiej patelni podsmażam pokrojoną w piórka cebulę i grubo pokrojone śliwki.

Kiszoną kapustę przepłukuję, siekam i dorzucam do patelni wraz z liśćmi laurowymi i zielem angielskim, 3 łyżki miodu zalewam sokiem z kiszanej kapusty.

Całość duszę. Pod koniec duszenia dorzucam garść majeranku.

Dorsza panieruję kolejno w mące i serze startym na drobnych oczkach. Podsmażam na maśle.

Łączę śmietanę, chrzan, sól i pieprz oraz sok z cytryny.

Kawałki dorsza podaję na kapuście z chrzanową śmietaną.

### TIP

Aby wycisnąć z cytryny maksymalną ilość soku – po umyciu jej, masuję cytrynę – przyciskam ją wnętrzem dłoni do blatu i roluję – dzięki temu, po przekrojeniu i wyciśnięciu cytryny uzyskam duuuuużo soku.