

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.