

# Dorsz w aromatycznej panierce wg Karola Okrasy

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7356**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- dorsz
- zielona pietruszka
- pestki dyni
- Bułka tarta
- jajko
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Filety dorsza pokroiłam na kawałki, osoliłam i opieprzyłam. Na talerzyku przygotowałam panierkę: bułka tarta, posiekana zielona pietruszka i niezbyt drobno posiekane pestki dyni. Kawałki ryby maczałam w jajku, obtaczałam w panierce i smażyłam po 4 minuty z każdej strony.
- 2 Pestki dyni wspaniale chrupią, a pietruszka nadaje cudowny aromat! Podałam z pieczonymi ziemniaczkami.

## Twoje notatki do przepisu: