

Ryba z żurawiną



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **876** Ocena: **9722**

 5-6 os.  30 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 1 kg fileta z Ryby
- 1 opakowanie żurawiny
- 4 goździki
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczki cynamonu
- Mąka pszenna do obtoczenia
- Olej do smażenia
- Sól
- Kilka plastrów sera Mozzarella

Sposób przygotowania:

1. Żurawinę przesypujemy do naczynia.
2. Zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na godzinę.
3. Rybę kroimy na mniejsze kawałki.
4. Zanurzamy w rozmąconym widelcem jajku.
4. Obtaczamy w mące.
5. Smażymy obu stron na rozgrzanym oleju.
6. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Odlewamy wodę z żurawiny, zostawiamy tylko tak koło łyżki.
8. Przekładamy do rondelka.
9. Dodajemy miód.
10. Następnie cynamon.
11. Ziele angielskie oraz Goździki.
13. Gotujemy około 10 minut, mieszając.
12. Na rybie układamy po plasterku sera.
13. Zapiekamy chwilę tylko tyle żeby ser się trochę rozpuścił.
16. Na ser wykładamy żurawinę.
17. Danie gotowe.

18. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: