

Ryba z żurawiną



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **881** Ocena: **9789**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg fileta z Ryby
- 1 opakowanie żurawiny
- 4 goździki
- 2 łyżki miodu
- ¼ 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.



2. Rybę kroimy na mniejsze kawałki.



3 4. Zanurzamy w rozmąconym widelcem jajku.



4 4. Obtaczamy w mące.



5 6. Smażymy obu stron na rozgrzanym oleju.



6 7. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.



7 8. Odlewamy wodę z żurawiny, zostawiamy tylko tak koło łyżki.

8 9. Przekładamy do rondelka.



9 10. Dodajemy miód.



10 11. Następnie cynamon.



11 12. Ziele angielskie oraz Goździki.
13. Gotujemy około 10 minut, mieszając.



12 14. Na rybce układamy po plasterku sera.



- 13 15. Zapiiekamy chwilę tylko tyle żeby ser się trochę rozpuścił.
16. Na ser wykładamy żurawinę.
17. Danie gotowe.
18. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: