



Filet z dorsza w panierce z pieczonymi ziemniaczkami

 Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

filet z dorsza - 600 g
sok z cytryny - 1/2 szt.
jaja - 2 szt.
mąka pszenna - 2 łyżka
bułka tarta - 5 łyżka

olej - 5 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
młode ziemniaki - 500 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety z dorsza opłukać i odsączyć na ręczniku papierowym, następnie filety oprószyć solą, pieprzem, skropić sokiem z cytryny i na pół godziny umieścić w lodówce.

Przyprawione filety obtoczyć w mące, potem w rozbełtanych jajkach, a na koniec w bułce tartej.

Filety w panierce smażyć na rozgrzanym oleju po 8 minut z każdej strony.

Usmażone filety z dorsza odsączyć z oleju na papierowym ręczniku.

Podawać z pieczonymi ziemniakami.

Nagrząć piekarnik do 230 °C.

Ziemniaki pokryć w ósemki, skropić równomiernie oliwą doprawić solą, dodać gałązki rozmaryny i ułożyć w jednej warstwie na blasze do pieczenia.

Piec w nagrzanym piekarniku, aż nabiorą złotego koloru, około 20 do 25 minut.

Przewracać od czasu do czasu, aby przyrumieniły się ze wszystkich stron.