Filety z morszczuka w panierce z serem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- filet z morszczuka - 2 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżka
- jajko - 1 szt.
- ser żółty - 2-3 dag
- bułka tarta - 2/3 szklanka
- mąka pszenna - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zamrożone filety z ryby wyjąć z zamrażalnika i rozmrozić. Umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, oprószyć solą i pieprzem.

KROK 2: Jajko wybić na talerz, dodać przyprawę, starty na tarce o dużych oczkach żółty ser, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Przygotowane filety oprószyć mąką, zanurzyć w jajku z żółtym serem i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

KROK 4: Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać z pieczywem, ziemniakami lub frytkami i surówką.