

Dorsz smażony w kaparach i pietruszce

Przepis dodany przez użytkownika trini6



dorsz

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety z dorsza - 1 kg
- masło - 50 dag
- oliwa - 3 łyżka(i)
- białko - 1
- mąka - 30 dag
- cytryna -
- kapary - 40 dag
- sól pieprz -
- nać pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1.



Filety wypłukać, osuszyć, posypać solą i pieprzem, zanurzyć w rozbitym widelcem białku, obtoczyć w mące, smażyć na złoty kolor na małym ogniu. Usmażone filety wyjąć i trzymać w cieple

2.

Na pozostałym tłuszczu obsmażyć kapary i posiekaną natkę pietruszki, ułożyć ponownie podsmażone filety i trzymać chwilę pod przykryciem na małym ogniu.