



Samo najlepsze!

Ryba po grecku - niebanalnie!

Składniki

1 sos słodko-kwaśny Łowicz

300 g dorsza

200 g płatków kukurydzianych

2 jajka

Sól, pieprz

2 łyżki masła

2 łyżki masła

Olej do smażenia

Opis przygotowania:

Pora umyj i pokrój w piórka. Podsmaż na maśle, dopraw solą i pieprzem.

Rybę opłucz i osusz papierowym ręcznikiem. Przypraw solą i pieprzem i pokrój na 2 cm paski lub kwadraty.

Płatki kukurydziane zblenduj na drobne kawałeczki. Rybę zamocz w jajku, następnie w zmielonych płatkach kukurydzianych i smaż z obu stron na złoty kolor na rozgrzanym oleju.

W naczyniu ułóż warstwę pora, następnie sos słodko-kwaśny, usmażone kawałki ryby w panierce oraz warstwę sosu.

Możesz podać wszystko w jednej dużej formie lub w małych indywidualnych.

