Филе пангасиуса под ореховой шапочкой

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:51 -



Филе пангасиуса (можно филе любой другой белой рыбы) разморозить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оставить минут на 20. Затем обвалять в муке и обжарить на масле по 3 минуты с обеих сторон (до золотистой корочки). Выложить филе на противень, еще раз сбрызнуть лимонным соком и щедро посыпать смесью молотых орехов (у меня пекан и фисташки). Поставить в духовку минут на 7-10.

Подавать с кусочком лимона, отварной молодой картошечкой, политой растопленным сливочным маслом и укропом.

Автор: Мухаббат
09.08.2011 10:51 -

{jcomments on}