



przepisy.pl

Dorsz w cieście piwnym



Składniki:

- filet z dorsza - 800 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- jajka - 3 sztuki
- piwo - 0.5 litrów
- mąka - 2 szklanki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj gęste ciasto piwne z mąki, jajek, piwa oraz rozkruszonych Przypraw w mini kostkach Smażona Cebula, Czosnek oraz Pietruszka Knorr.
2. Pokrój dorsza na 5 centymetrowe kawałki.
3. Maczaj rybę w mące, a następnie w cieście i smaż na głębokim oleju przez około 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl