



przepisy.pl

Ryba panierowana z sosem curry

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z ryby - 500 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 3 łyżki
- orzechy włoskie - 30 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- curry - 1 łyżeczka
- cytryna - 0.5 sztuk
- cukier - 0.5 łyżeczek
- natka pietruszki pół pęczka
- masło - 2 łyżki
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Rybę oczyść i wysusz. Posyp przyprawą Knorr.
2. Podgrzewaj cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje. Filety ułóż na półmisku i polej sosem.
3. Posyp posiekaną natką oraz posiekanymi orzechami. Podawaj np. z ryżem.
4. Następnie obtocz w mące, jajku, bułce tartej i usmaż na złoto z obu stron.
5. Do mleka dodaj mąkę, curry, sok z cytryny, cukier i sól.
6. Dobrze wymieszaj, po czym wlej na rozgrzane masło.

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