

Młode ziemniaczki z kalafiolem i pangą!

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Pyszny niedzielny obiad!!!

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kalafior -
- @ duże platy ryby pangi -
- 1 kg młodych ziemniaków -
- 2 łyżki masła -
- bułka tarta -
- troche mleka -
- przyprawa do ryb -
- olej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki oskrobać i ugotować.
- 2.** Rybę opłukać i osuszyć ręcznikiem papierowym - natrzeć przyprawami, odstawić do marynowania.
- 3.** Kalafior opłukać dokładnie wrzucić na gotującą osoloną wodę - ugotować na miękko.
- 4.** Na patelni rozgrzać olej i smażyć kawałki ryby wcześniej namoczone w jajku i opanierowane z bułce.
- 5.** W małym rondelku rozpuścić masło i zrumienić bułkę tartą.
- 6.** Ugotowane ziemniaki odcedzić, wyjąć kalafior z wody polać zrumienioną bułką tartą i podawać z usmażoną rybą.