

Ziemniaczki z kalafiolem i pangą

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

danie wegetariańskie

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- kalafior - 1 szt.
- płaty ryby pangii - 2 szt.
- ziemniaki - 1 kg
- bułka tarta -
- masło - 2 łyżka(i)
- jajko - 1 szt.
- przyprawa do ryb -
- olej -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ziemniaki obrać i ugotować. Rybę natrzeć przyprawami. Kalafior ugotować na miękko w osolonej wodzie. Na rozgrzanym na patelni oleju usmażyć ryby namoczone w mleku i obtoczone w tartej bułce. W garnku rozpuścić masło i zrumienić. Ziemniaki odcedzić, wyjąć kalafior z wody, polać zrumienioną bułką i podawać z usmażoną rybą.

Jak podawać?

polane bułką tartą i z rybą

