

## Smażone filety rybne z koperkowym puree

### Składniki na dwie porcje:

60 dkg. mrożonych filetów (panga, mintaj, inne).

30 dkg. pieczarek.

Ziemniaki + pęczek młodego koperku.

1-no jajko, mąka, tarta bułka.

Cytryna + Przyprawa do ryb.

sól, pieprz, przyprawa Kucharek.

Śmietana kremówka.

Tłuszcz: olej + masło.

### Sposób przyrządzenia:

- Filety przygotuj do smażenia. Można skorzystać z mojego sposobu, podanego na stronie: Smażone filety rybne z ziemniaczanym puree.

- Odcisnięte z nadmiaru wody filety, posolić, skropić sokiem z cytryny i delikatnie oprószyć przyprawą do ryb.

- Panierować filety w mące, jajku, i tartej bułce, po czym włożyć do lodówki na ok. 15 min.

- Na patelni rozgrzać olej z kawałkiem masła. Smażyć filety ok. 4 min z jednej strony. Gdy brzegi zaczynają się rumienić, przy pomocy łopatki do obracania i widelca przewracamy filety na drugą stronę i smażyjemy jeszcze ok. dwóch minut, po czym wyjmujemy je z patelni i przechowujemy w ciepłe.

- Na patelnię, do oleju po smażonych filetach dodajemy masło i umyte pieczarki, pokrojone na niewielkie kawałki. Pod koniec smażenia przygotowujemy pieczarki przyprawą Kucharek oraz pieprzem.

- 3 łyżki śmietany rozrobić z trzema łyżkami wody i wlać na patelnię z usmażonymi pieczarkami. Mieszając, pogotować całość chwilę, aż sos zgęstnieje.

- W międzyczasie przygotowujemy ziemniaczane puree.

~ Ziemniaki obrać, umyć i ugotować w osolonej wodzie. Utłuc na puree z dodatkiem masła i poszatkowanego koperku.

- Na talerz wykładamy koperkowe puree, ciepłe filety i smażone pieczarki w śmietanowym sosie.