

## **RYBNE KOKOSANKI**

### Składniki na 4 porcje:

0,75kg fileta sandacza, lub innej białej ryby

1 puszka ananasa

1 duży jogurt naturalny gęsty

5 jajek

Mąka pszenna

Okolo 0,2kg bułki tartej

1 opakowanie wiórków kokosowych

1 pęczek koperku

Olej

Przyprawa do kurczaka

Sok z cytryny



### Sposób wykonania:

Filet z ryby umyj, osusz, pokrój w paski, zamarynuj w przyprawie i odstaw na 10 minut. Jako roztrzep, na suchej patelni upraż wiórki kokosowe, wymieszaj uprażone z bułką tartą. Panieruj paluszki rybne w mące, jajku i wiórkach z bułką tartą. Smaż na rozgrzanym oleju na złoty kolor.

Sos: ananasa pokrój w drobna kostkę, wymieszaj z jogurtem i sokiem z cytryny. Koper umyj, osusz, posiekaj i dodaj do sosu.

*Agata Dratkiewicz*

*Anna Frątczak*

*z klasy IVTŻ*