

### ***MORSZCZUK W WINIE***

składniki dla 4 osób

6-8 filetów morszczuka, 4-5 płaskich łyżek mąki, 4 łyżki masła, 1 łyżka oleju, 1 łyżka białego wina, 5 łyżek słodkiej śmietanki, 1 łyżka siekanej pietruszki

Filety oprószamy solą i pieprzem, obtaczamy w mące i obsmażamy na złoty kolor na rozgrzanym maśle wymieszanym z olejem. Zdejmujemy z patelni i odstawiamy w ciepłe miejsce. Do tłuszczu pozostałego ze smażenia wlewamy wino i słodką śmietankę, wsypujemy natkę pietruszki. Delikatnie mieszamy i trzymamy na ogniu, dopóki sos się nie podgrzeje. Sosem polewamy rybę i od razu podajemy.

### ***PANIEROWANE CUKINIE***

składniki dla 5-6 osób

80 dag cukinii, 10 dag mąki, 3 jajka, 15 dag bułki tartej, sól, olej

Cukinie obieramy, kroimy wzdłuż na cienkie płyty i warstwami układamy w misce posypując solą. Przykrywamy miskę i odstawiamy na 20 minut. Wilgotne cukinie (powinny puścić sok) obtaczamy w mące, roztrzepanych jajkach, a na końcu w tartej bułce. Wkładamy na rozgrzany olej i smażyemy na złoty kolor.