



1

Треску разрежьте на равные куски, посолите, поперчите.

Маслины разрежьте пополам.



2

Приготовьте кляр. В емкости смешайте яйцо, муку (оставьте немного- 10-15 г - для панировки) и примерно 100 мл воды. Должен получиться кляр сметанообразной консистенции.



3

Рыбу запанируйте сначала в муке, затем в кляре и затем в сухарях.



4

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжарьте рыбу с двух сторон до золотистой корочки по 2-3 минуты с каждой стороны.



5

Добавьте томаты в собственном соку, маслины, орегано и каперсы, перемешайте и протушите примерно 2 минуты.



6

На хорошо разогретой сковороде с добавлением растительного масла обжарьте картофельные дольки, помешивая, 4-5 минут. Посолите, поперчите по вкусу.



7

Подавайте рыбу с соусом и картофельными дольками