فيليه السمك المكسيكي بالجوز

المقادير:

- 500 غ سمك فيليه
- ½ ملعقة صغيرة بهار أسود
- ½ كوب جوز
- 1 ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- 1 كوب طحين
- ½ كوب زيت نباتي
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ كعك مطحون
- 2 ملعقتان كبيرتان صلصة حارة
- 150 غ كريمة طبخ

طريقة التحضير:

- في وعاء، أمزجي الكريمة والصلصة الحارة ثم أضيفي تباعا الجوز، الكعك المطحون، البهار الأسود، الملح وبودرة الثوم.
- في وعاء آخر، غمسي قطع السمك بالطحين ثم بخليط الكريمة.
- كرري ما سبق مع كل الكمية التي لديك.
- في مقلاة على النار قلي السمك في الزيت ثم قدميه ساخنا.

الف صحة!