

فيليه السمك المكسيكي

المقادير:

- 500 غ سمك فيليه
- 1 كوب طحين
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بهار أسود
- 1 ملعقة صغيرة بودرة الثوم
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{2}$ كوب كعك مطحون
- $\frac{1}{2}$ كوب جوز
- 2 ملعقتان كبيرتان صلصة حارة
- 150 غ كريمة طبخ
- $\frac{1}{2}$ كوب زيت

طريقة التحضير:

- في وعاء، ضعي الكريمة والصلصة الحارة ثم قومي بالتقليب.
- في وعاء ثان، اخلطي الجوز، الكعك المطحون، البهار الأسود، الملح، بودرة الثوم.
- في وعاء ثالث، ضعي الطحين وغمسي قطع السمك بالطحين ثم بخليط الكريمة ثم بخليط الجوز على الترتيب.
- كرري ما سبق مع كل الكمية التي لديك.
- في مقلاة على النار فيها زيت محمى، قلبي السمك ثم قدميه ساخنًا.

الف صحة!