

Halibut panierowany



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z halibuta	80 dag
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozmrożone filety z halibuta podzielić na porcje, skropić je sokiem z cytryny, następnie oprószyć solą i pieprzem. Całe jajka należy roztrzepać. Halibuta obtaczać w mące, następnie zanurzać w jajku i smażyć na rozgrzanym na patelni tłuszczu.