

Panga panierowana



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z pangi	3 sztuki
mąka	3 łyżki
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
czosnek	1 ząbek
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety porcjujemy. Nacieramy czosnkiem. Panierujemy w kolejności: mąka, rozkłócone jajko, bułka tarta. Posypujemy vegetą. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron.