

## Panga smażona



**KIZIOLEK201**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z pangi</b>	750 g
<b>mąka</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	
<b>Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat</b>	
<b>jajko</b>	2 szt
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>tłuszcz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filety z pangi oprószyć przyprawą do ryb, odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce.  
Po tym czasie, jajka roztrzepać widelcem, dodać sól i pieprz, wymieszać.  
Następnie panierować rybę, w mące, jajku i tartej bułce.  
Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.