

## Panga w chrupiącej panierce



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z pangii</b>	4 sztuki
<b>sól</b>	do smaku
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	do smaku
<b>sok z cytryny</b>	do smaku
<b>mąka</b>	do panierowania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety jeżeli są zamrożone to rozmrażam i dokładnie osuszam. Filety przyprawiam solą, pieprzem, przyprawą uniwersalną, tymiankiem i sokiem z cytryny. Filety godzinkę odpoczywają. Rozbełtuję 1 jajko. Filety dokładnie panieruję w mące, otrząsam, wkładam do jajka, dokładnie maczam i panieruję grubo i dokładnie w bułce tartej. Smażę na dużej ilości oleju wymieszanej. Ta rybka jest przepyszna. Podawać można z ziemniaczkami.