

Panga w panierce



IZABELA30



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

panga 2 szt

jajko 1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mrożony filet z pangii - odmrażamy, odsączamy z wody np do ręcznika papierowego, solimy z obu stron następnie moczymy w jajku i przekładamy do bułki tartej; obtaczamy ja z obu stron a następnie wrzucamy na mocno rozgrzany tłuszcz i smażymy ok 6 min z kazdej strony. Bardzo dobra z ziemniaczkami i surówka z kiszzonej kapusty