

PANGA W PANIERCE PODANA Z ZIEMNIAKAMI



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z pangii	1 kg.
jajko	3 sztuki
mąka	1/2 szkl.
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	--
sok z cytryny	--
olej do smażenia	--
sól	- do smaku
ziemniaki	--
masło	2 łyżki
mleko	1/4 szkl.
Pieprz czarny mielony Prymat	- do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	--
Pieprz ziołowy mielony Prymat	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety odsączyć, osuszyć, opruszyć solą, przyprawą do ryb, pieprzem ziołowym i czarnym i skropić świeżo wyciśniętym sokiem z cytryny. Odstawić w chłodne miejsce na jakąś godzinę czasu. Po czym czasie filety obtaczamy w kolejno w mące, jajku, bułce tartej i smażymy na oleju.

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, odcedzamy, odparowujemy, gneciemy, dodajemy masło i mleko, ponownie gneciemy. Wykładamy na talerz specjalną łyżką do porcjowania ziemniaków. Dekorujemy zielenią. SMACZNEGO !!!