

panierowany morszczuk



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

morszczuk	200 g
olej	10 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 g
mąka	10 g
jajko	2 sztuki
sól	
mleko	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę oczyścić, włożyć na pół godziny do mleka. Następnie wyjąć, osuszyć, podzielić na porcje i posolić. Porcje ryby obtaczać w mace, jajku, roztrzepanym z 3 łyżkami mleka i tartej bułce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.