

Ryba w panierce z mąki i bułki tartej



GOSIA311



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z mintaja	1 kg
jajko	2 szt
mąka pszenna	20 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	20 dag
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet rozmrozić (jeśli jest zamrożony) następnie podzielić na porcje.
Jajko roztrzepać doprawić do smaku solą, dodać przyprawę do ryb. Kawałek یرyb zanurzyć najpierw w jajku następnie w mące, znów w jajku i w bułce tartej, smażyć na oleju na złoty kolorek z każdej strony.