

Panga smażona



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z pangi	3 szt.
cebula	1 duża
olej	do smażenia
przyprawy	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
jaja	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety opłukać. Cebulę obrać, pokroić, dodać do ryby, Rybę przyprawić przyprawami. Najlepiej pozostawić na 1 dzień aby ryba przeszła. Fileta obtaczamy w jajku i bułce i smażyjemy na złoty kolor. Najlepiej pasuje do ziemniaków oraz surówki