

Morszczuk smażony w panierce



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z morszczuka	3 kawałki
sól i pieprz	do smaku
olej	5 łyżek
jajko	1 do panierki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fileta umyć, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki. Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Jajko roztrzepać po czym obtoczyć w nim rybę, a następnie w bułce tartej. Kawałki fileta kładziemy na rozgrzany olej i smażymy aż będzie rumiany z każdej strony. Można skropić sokiem z cytryny.