

ryba szałona



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z pangi	4 szt
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,20 kg
olej do smażenia	0,20 l
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1 szczyb.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

rybę posyp przyprawą, otocz w jajku i bułce tartej smaż na rozgrzanej patelni na oleju