

## Dzwonki miruny panierowane



### GRASYLWIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	10 dkg
<b>jajko</b>	2 szt
<b>bułka tarta pikantna</b>	
<b>cytryna</b>	
<b>sól, pieprz</b>	
<b>dzwonki miruny</b>	6 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzwonki ryby skropić sokiem z cytryny, posolić i popieprzyć, obtoczyć w mące, zamoczyć w skłóconych jajkach, panierować w tartej bułce. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć rybę ze wszystkich stron.