

filety panierowane po ministersku



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety panierowane	40 dkg
jajko	1 szt
mleko	3-4 łyżka
sól, pieprz	- -
oliwa	3 łyżki
bułeczki	2 czerstwe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko rozbić, ubić lekko widelcem na talerzu z dodatkiem mleka soli i pieprzu. Bułeczki pokrajać ostrym nożem na cieniutkie paseczki. Na patelni mocno rozgrzać tłuszcz, filety maczać w jajku, a następnie obtaczać w kawałkach bułeczki i smażyć z obu stron na rumiano (około 15minut). Podawać z ziemniakami surówkami lub jarzyną gotowaną.