

pałeczki rybne do jarzyn



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety rybne	40 dkg
jajko	1 szt
mąka	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól	--
tłuszcz do smażenia	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nierozmrożone filety pokroić na pałeczki o grubości palca i posolić. Rozbić jajko jak na jajecznicę na dużej patelni rozgrzać tyle tłuszczu by pałeczki pływały, obsypać je mąką obtaczac w jajku i bułce tartej, Smażyć na rumiano.

Podawac od razu do jarzyn gotowanych lub surówek.