

świeże śledzie smażone



MARZENCIA2007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól,sok z cytryny	--
mąka	2 łyżki
jajko	1 szt
tłuszcz do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
śledzie	4 (duże)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie starannie sprawić, wypatroszyć umyć pod bieżącą wodą, skropić sokiem z cytryny, posolić i pozostawić na 10minut.

Przed podaniem obtaczać w mące jajki i bułce smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu z obu stron na rumiano (ok 15minut)

podawać z ziemniakami i surówkami