

ryba w cieście miętowym



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	250 g
wywar z mięty	250 ml
posiekane listki mięty	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jaja	2 szt
olej do smażenia	
ryba	200 (morska)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę podzielić na małe kawałki, do mąki wlać wywar z mięty, dodać jaja, sól, mieszać do uzyskania konsystencji półpłynnej jak na ciasto naleśnikowe doda posiekane listki mięty. Kawałki ryb doprawić, następnie maczać je w cieście i smażyć na gorącym oleju na złoto. Smacznego