

## Ostrygowa panga



### ZEWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>panga</b>	1 kg
<b>sos ostrygowy</b>	3 łyżki
<b>sos sojowo grzybowy</b>	1 łyżka
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>mąka do obtaczania</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pangę rozmrozić, umyć i osuszyć.  
Pokroić na kawałki i wrzucić do miski.  
Dodać oba sosy, sól i pieprz i wymieszać i odstawić na 20 minut.  
Po tym czasie mocno rozgrzać oliwę na patelni.  
Każdy kawałek ryby obtoczyć w mące i smażyć po około 5 minut z każdej strony.