

Kotlety z pangi



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

panga	700 g
jajko	3 szt
cebula	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 g
sól, pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pangę umyć, zmielić razem z cebulą.

Dodać bułkę tartą, jajka, sól i pieprz.

Wyrobić na jednolitą masę.

Formować niewielkie kotleciki, panierować w bułce tartej, uformować okrągłe kotleciki i smażyć na oliwie.

Podawać z ziemniakami lub frytkami i surówką z kiszonej kapusty.