

Ryba w cieście w sosie słodko-kwaśnym lub chilli



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko
mąka
mleko
sól
pieprz
proszku do pieczenia szczypta
sos chili

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajka, mąki, proszku do pieczenia, mleka i soli robimy bardzo gęste ciasto.

Rybę kroimy na małe kawałki i doprawiamy solą i pieprzem. Każdy kawałek obtaczamy w cieście i smażymy na rumiano.

Na suchą patelnię wlewamy dużo sosu sojowego i pogrzewamy. Wrzucamy rybę na kilka chwil do sosu. I gotowe.