

Ryba w cieście naleśnikowym



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z dowolnej ryby	2-4 szt
jajko	1 szt
mleko	1/2 szklanki
mąka	
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
ew. koperek i sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdy filet przekroić na 4 części, natrzeć solą, pieprzem i koperkiem. Można skropić sokiem z cytryny. Z jajka, mleka i mąki przygotować bardzo gęste ciasto naleśnikowe. Każdy filet maczać w cieście z obu stron i smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.