

Panga w sosie serowym



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z pangi	1-2 szt.
mąka	do obtaczania
masło	1-2 łyżki
śmietana	5-6 łyżek
ser żółty	100-200 gramów
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę pokroić w słupki, obtoczyć w mące i usmażyć na złoto. Przygotować sos: Rozgrzać masło, dodać śmietanę i starty ser. Doprawić do smaku przyprawą do ziemniaków, solą i pieprzem. Rybę polać sosem. Podawać z ryżem na sypko i surówką