

Łosoś w panierce



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z łososia	1 kg
jajko	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	
pieprz, sól	
cytryna	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Filety z łososia dokładnie umyć. Przyprawić. Zanurzyć w rozbełtanym jajku i obtoczyć w tartej bułce. Smażyć na oleju.
2. Usmażonego łososia przed podanie skropić sokiem z cytryny.
3. Podawać z warzywami na patelnię.