

Miruna z miętową nutą



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miruna	4 filety
jajko	1 szt
suszona mięta	
sól	
mąka	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jeśli filety są mrożone to wcześniej należy je rozmrozić. Filety przyprawić solą, pieprzem cytrynowym oraz miętą. Następnie panierować w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Kłaść na rozgrzany olej i smażyć z obu stron na złoty kolor.