

Smażona rybka



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filetów z mintaja	1 kg
jajek	3 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania
olej	do smażenia
wody	1 łyżka
Przyprawa uniwersalna kucharek-, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety rozmrozić, osuszyć i podzielić na połowy. Oprószyć pieprzem i vegetą (ew. przyprawą do ryb). Rozkłócić jajka z wodą. Dodać łyżeczkę vegety. Do miseczki wsypać tartą bułkę. Rybę panierować w jajku i bułce tartej. Smażyć na patelni na rozgrzanym oleju do zrumienienia.