

panierowane ryby



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka

sól

olej

ryba-filet

jajko

Bułka tarta klasyczna Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posolone, pozbawione skóry kawałki ryby oprószyć w mące, roztrzepanym jajku, a następnie obtoczyć w tartej bułce- obrumienić na rozgrzanym tłuszczu odstawić aby doszły.