Ryba panierowana



BEATA73

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet rybny	4 szt.
mleko	100 ml.
panierka do ryb	1 szt.
olej do smażenia	1/2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety umyć,namoczyć w mleku i obtoczyć w panierce. Smażyć na rozgrzanym oleju.