

Paluszki rybne z Portoryko



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z ryby

adobo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 90 dag filetów z morskiej ryby, 1 łyżka Adobo, 3 szklanki oleju kukurydzianego, 1 rozkłócone jajko, półtorej szklanki tartej bułki, półtorej szklanki mąki.

SPOSÓB WYKONANIA: Filety pokroić na kawałki 6 x 1,5 cm. Doprawić Adobo. Panierować w jajku, bułce tartej i mące. Smażyć na złoto.