

Panga w kokosowej panierce Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filety pangi	4 sztuki
olej roślinny	3 łyżki
sos sojowy	4 łyżki
sos śliwkowy Tao Tao	2 łyżki
papryczka chilli z zalewy Tao Tao-posiekana	1 sztuka
wiórki kokosowe	5 łyżek
olej do smażenia	
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
imbir w zalewie	1 posiekany
olej sezamowy	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
jajko	1 duże
sok z cytryny	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą pangę(może być inna ryba)osuszyć papierowym ręcznikiem i przekroić na dwie części.Składniki marynaty ubić trzepaczką na emulsję.Zalać rybę marynatą,delikatnie wymieszać i włożyć do lodówki na kilka godzin.Wyjąć rybę z marynaty,osuszyć ręcznikiem papierowym,panierować w roztrzepanym jajku i bułce tartej wymieszanej z kokosem.Smażyć rybę na gorącym oleju na rumiano.Smacznego!