

smażone śledzie



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śledzie	2 szt. (solone)
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
mąka	4 łyżki
jajko	1 szt.
śmietana	2 łyżki
masło	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

śledzie wymoczyć, obrać ze skóry, odfiletować, tartą bułkę wymieszać z mąką jajo roztrzepać ze śmietaną, filety śledziowe obtoczyć w bułce z mąką następnie w jajku ze śmietaną, smażyć na rozgrzanym maśle na złoty kolor, podawać na ciepło ze świeżym białym pieczywem.