

Mintaj w panierce



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filety z mintaja	2 płyty
mąka	3 łyżki
jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety rybne umyć, osączyć w papierowych ręcznikach, przekroić na pół, poproszyć solą, pieprzem i przyprawą do ryb. Panierować w mące, jajku i bułce. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor.