

Ryba w sosie czili



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z dowolnej ryby	4 filety
sos czili	20 mililitrów
olej do smażenia	
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę przyprawiamy, panierujemy, smażymy. Zalewamy sosem i dusimy 10 minut.