

## Panga pod chrzanową pierzynką



### SMAKOSZ6



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filety z pangi</b>	2 sztuki
<b>chrzan tarty</b>	3 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	3 łyżki
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	do smaku
<b>sok z cytryny</b>	3 łyżki
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pangę oprószyć z obu stron przyprawą do ryb i pieprzem, połączyć sokiem z cytryny. Odstawić. Z jogurtu, chrzanu i bułki tartej sporządzić panierkę. Rybę ułożyć na blasze, pokropić oliwą, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 30 minut. Po upływie tego czasu na rybę ułożyć panierkę i zapiekać na złoty kolor. Smacznego!