Panga w cieście

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

panga	1 kg
mąka	2 g
jajko	2 szt
mleko	100 ml
sól, pieprz	do smaku
Kucharek SMAK WIOSNY	do smaku
olej	do smażenia
mąka	do obtaczania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pangę rozmrozić, umyć i pokroić na kawałki.
Posypać solą, pieprzem, przyprawą kucharek i przyprawą do ryb i owoców morza.
Odstawić na 15 minut.
Przygotować patelnię, nalać oliwę.
Na talerz wsypać mąkę do obtaczania ryby.
Z mąki, jajek i mleka zrobić jednolite ciasto troszkę gęściejsze od naleśnikowego.
Każdy kawałek ryby obtoczyć w mące, następnie zanurzyć w cieście i położyć na gorący tłuszcz.
Smażyć po około 5-7 minut z każdej strony.