

Smażone świeże ryby



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

świeże ryby	1 kg
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby wypatroszyć i dokładnie oczyścić, następnie wymoczyć je w wodzie i przełożyć na sito do odsączenia. Przygotować panierkę z jajek, soli i pieprzu oraz bułki tartej, ryby panierować i smażyć na płytym oleju, na patelni z obu stron na złoty kolor.