

## filet rybny panierowany



**TETIANA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**filet rybny**      4 sztuki  
**mąka**  
**jajko**            2 sztuki  
**sól**  
**peiprz**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filety opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem kuchennym. Posolić, oprószyć pieprzem do smaku. Każdy z filetów otaczać w mące, potem w jajku, a na końcu w bułce tartej. Następnie smażyć na rozgrzanym oleju na złocisty kolor.