

## Panga w cieście francuskim z surówką



**NINA6**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>duże płaty pangi</b>	2 szt
<b>duże opakowanie mrożonego ciasta francuskiego</b>	1
<b>jajko</b>	1 szt
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety rybne myjemy, obsuszamy papierowym ręcznikiem, nie porcjujemy. Z obu stron oprószamy pieprzem i solą. Ciasto francuskie rozmrażamy i kroimy na płaty nieco większe niż filety. Rybę układamy wzdłuż na plastrach ciasta. Boki ciasta nacinamy, a następnie zaplatamy warkocz. Następnie rybę w cieście smarujemy jajkiem i pieczemy ok. 45 min w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Tak przygotowaną rybę podajemy z surówką.