



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - SzeF Kuchni (1115)
Karmazyn panierowany smażony
Podajemy na zimno lub gorąco z dodatkami

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- filet, 75 dag
- mąka , 8 dag
- bułka tarta , 8 dag
- jajka, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 2 dag
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Filety umyć pod bieżącą wodą, osaczyć, podzielić na porcje i posolić. Porcje obtaczać w mące, maczać w rozmieszanych jajach, posypać tartą bułką i smażyć na tłuszczu na złoty kolor. Dodać masło i odstawić na wolny ogień, aby „doszły”. Podawać na gorąco z ziemniakami puree, z surówką z kwaszonych ogórków, lub na zimno z tartym chrzanem i pieczywem.

