



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Ryba panierowana

Zalecane półgodzinne leżakowanie rybki .

Sposób przygotowania: smażone

Składniki:

- olej, 10 g
- bułka tarta , 10 g
- jajka, 2 szt.
- mąka , 10 g
- ryby, 200 g

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, włożyć na pół godziny do mleka. Następnie osuszyć ligniną, podzielić na porcje i posolić. Porce ryby otoczyć w mące, jaję roztrzepanym z 2—3 łyżkami mleka i tartej bułce Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

