

Przekąska z pangii

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne rybki

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z pangii - 40 dag
- sól, pieprz -
- jajka - 2 szt.
- mąka - 2 łyżka(i)
- tarta bułka - 10 dag
- tartą parmezan - 5 dag
- słoiczek pikli -
- tłuszcz do frytowania -

Etapy przyrządzania:

1. Filety pokrój na kawałki i oprósź solą i pieprzem. Panieruj kolejno w mące, jajkach i wymieszanej z tartym parmezanem tartej bułce. W garnku rozgrzej tłuszcz i smaż w nim porcje ryby na złoty kolor. Przełóż na papierowy ręcznik i osącz z nadmiaru tłuszczu.

Jak podawać?

z mieszаныmi piklami

