

Ryba w pikantnej skórce

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- ryba - 25 dag
- mąka - 1 łyżka(i)
- jajko - 1/2 szt.
- tarta bułka - 1 łyżka(i)
- sól -
- pieprz -
- olej do smażenia -
- cytryna -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Rybę opłukać, dokładnie osuszyć, oprószyć solą i pieprzem, można skropić sokiem z cytryny, odstawić w chłodniejsze miejsce na 15 minut.
2. Panierować z obu stron kolejno w mące, rozkłóconym jajku i tartej bułce.
3. Na patelni rozgrzać olej, usmażyć rybę z obu stron na rumiano, dosmażyć na małym ogniu.
4. Podawać z plasterkiem cytryny.

