

Ryba w panierce serowej



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 10

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- mintaj - 4 szt.
- jajko - 1 szt.
- ser żółty - 8 łyżek
- mąka - 6 łyżek
- sól
- pieprz
- pietruszka - 1 natka
- sok z cytryny - 2 łyżki
- tłuszcz

Opis przygotowania:

Ryby skropić sokiem z cytryny i odstawić na 20 minut. Na jednym talerzyku rozbełtać jajko z solą, pieprzem i pietruszką. Na drugim talerzyku wymieszać ser z mąką. Rybę panierować najpierw w jajku, a następnie w mące z serem. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!