

Ryba w panierce

Składniki:

200 g ryby

mąka

bułka tarta

sól, pieprz, papryka czerwona ostra

olej do smażenia



Wykonanie:

Rybę tniemy na mniejsze kawałki i przyprawiamy. Obtaczamy w mące, następnie w jajku, a na koniec w bułce tartej. Smażymy na oleju z obu stron do uzyskania ładnej złocistej panierki. Wykładamy na ręczniki papierowe w celu odsączenia nadmiaru oleju.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

