

Panierowane solone śledzie

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Rybka!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3/4 kg filetów śledziowych -
- sok z 1 cytryny -
- 1 jajko -
- 5 łyżek tartej bułki -
- olej do smażenia -

Etapy przyrządzania:

1. Filety płuczemy, suszymy, skrapiamy sokiem z cytryny i zostawiamy na godzinkę. Znowu suszymy i obtaczamy w mące, potem w roztrzepanym jajku i tartej bułce. Smażymy na oleju z obu stron na złoty kolorek. Podajemy z ziemniakami.

Smacznego!

