





Roladki z sałaty z rybą

 dorotaR

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

filety ryby morskiej - 2 szt.

jajko - 1 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

mąka - 2 łyżka

sałata liście - kilka szt.

olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety ryby płuczemy w wodzie, odsączamy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Rybę koimy w prostokąty na kształt paluszków rybnych, oprószamy solą i pieprzem. W talerzu rozkłócamy jajko, do drugiego talerza wsypujemy mąkę. Rybę obtaczamy w jajku i mące i smażymy na oleju. Odsączamy i lekko studzimy na papierowych ręcznikach, a następnie owijamy w sałatę i podajemy.