Ryba panierowana smażona

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

filet z białej morskiej ryby - 1 kg
sok z cytryny - trochę
jaja - 2 szt.
mleko - 4 łyżka
bułka tarta - 1 szklanka
sól morska, pieprz cytrynowy - do smaku
olej do smażenia - trochę
masło - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety umyj, osusz, skrop sokiem z cytryny. Przykryj i wstaw na pół godziny do lodówki. Przez ten czas przygotuj panierkę. W jednym talerzu rozmąć widelcem jajko z zimnym mlekiem, a na drugi talerz wysyp bułkę tartą. Na patelni rozgrzej olej z kawałkiem masła. Filety osusz papierowym ręcznikiem, posól, obtocz w bułce, jajku i znowu w bułce. Usmaż na oleju z masłem na złoty kolor.