Ryba z fasolką i jajecznicą

MamaNaMedal

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Filety rybne z mintaja - 2 szt.
- fasolka szparagowa - 300 g
- jaja - 2 szt.
- przyprawy - trochę
- tłuszcz - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: W miseczce rozbełtałam 2 jaja i dodałam przyprawy-wymieszałam.
Rozgrzałam patelnię z tłuszczem.
Każdy z płatów filetów rybnych (mintaj) maczałam dokładnie w jaju i smażyłam na patelni.
Po usmażeniu odsączyłam z tłuszczu.
Fasolkę szparagową ugotowałam odcedziłam i wyłożyłam na talerz jako dodatek do ryb.
Pozostałą ilość rozbełtanego jaja wylałam na patelnię i zrobiłam z tego jajecznicę.
Podałam na fasolce.