

Panga mocno pikantna

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filet z pango - 50 dag
- mąka - 1/2 szkl.
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - 1 szkl.
- olej -
- kolorowy pieprz - 1/2 łyżka(i)
- curry - 12 łyżka(i)
- sól - 12 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Filet myjemy, dokładnie osuszamy. Mąkę mieszamy z przyprawami i w tak przygotowanej mieszance obtaczamy porcję ryby. Jajko dokładnie mieszamy. Obtoczoną w mące z dodatkami rybę moczymy w jajku i panierować w bułce. Na patelni rozgrzewamy olej, smażymy rybę aż się dobrze przyrumieni. Podajemy na liściach sałaty. Do tak przyrządzonej ryby polecam sos który znakomicie podkreśli pikantny smak tej smacznej ryby
Sos:
2 łyżki sosu sojowego
2 łyżki octu winnego
1 łyżka cukru
posiekana cieniutko papryczka chili
posiekana cieniutko zielona cebulka
Składniki sosu dokładnie wymieszać. Podajemy w sosjerce.

Smacznego!