



przepisy.pl

Pstrąg smażony panierowany

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki
- mąka - 40 gramów
- masło - 40 gramów
- pstrąg - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wypatrosz pstrągi przecinając je wzdłuż brzucha. Wnętrznosci wyjmuj tak, aby nie uszkodzić woreczka żółciowego. Następnie wyciągnij oczy i skrzela.
2. Ryby dokładnie umyj i osusz. Przypraw i pozostaw w chłodnym miejscu na 30 minut.
3. Posyp mąką i panieruj w rozmąconych jajkach i bułce tartej. Usmaż.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl